

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, T. 2018. Pengaruh Pengemasan Vakum dan Karung Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus sp*) ASIN.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan (K. Priyadi & Eriyal (eds.); Cetakan Pertama). PT. Dian Rakyat.
- Assidik, F., Isamu, K. T., dan Suwarjoyowirayatno, S. 2020. Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda pada Penyimpanan Suhu Ruang terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap yang Diproduksi di Kota Kendari. *Jurnal Fish Protech*, 3(2), 214. <https://doi.org/10.33772/jfp.v3i2.16128>
- Astari, A. 2017. Pengaruh Suhu dan pH terhadap Aktivitas Enzim Protease Bacillus Subtilis dari Daun Kenikir (*Cosmos sulphureus*) yang Ditumbuhkan dalam Media Campuran Limbah Cair Tahu dan Dedak. 1–14.
- BAPPEDA Jember. 2021. Data Pembangunan Data Pembangunan Kab Jember Tahun 2021. Badan Perencanaan dan Pembangunan Daerah Kabupaten Jember. <https://bappeda.jemberkab.go.id/publikas-detail/11>
- Bawinto, A. S., dan Mongi, E. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus sp.*) Asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. 3(2), 55–65.
- Dewi, Y. A., Isamu, K. T., dan Suwarjoyowirayatno, S. 2021. Pengaruh Penggunaan Kemasan Vakum Dan Non Vakum Pada Penyimpanan Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) Asap Yang Diproduksi Di Desa Lalimbue, Kecamatan Kapoiala, Kabupaten Konawe. *Jurnal Fish Protech*, 4(2), 130. <https://doi.org/10.33772/jfp.v4i2.21753>
- Hamdani, Y., dan Hersoelisyorini, W. 2020. Kadar Air , Total Volatil Nitrogen ( TVN ) Serta Sifat Sensoris Ikan Bandeng Asap Cair Kemasan Vakum Berdasarkan Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan. 10(April), 34–43.
- Hendartini, H., dan Humam, Z. 2017. Kemasan Vakum dan Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Mikroba pada “Sale Pisang.” In *Jurnal Kimia dan Kemasan* (pp. 1–7). <https://doi.org/10.24817/jkk.v0i0.3279>
- Holanda, N. V. De, Gomes, J. da S., Santos, S. M. L. dos S., and Damaceno, M. N. 2017. Shelf life of artisanal demi-glace sauce.
- Husen, A., dan Daeng, R. a. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Ikan Cakalang Asap (*Katsuwonus pelamis*). *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), 59. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.11.2.59-64>
- I Gede Suranaya, P., dan Permatananda, P. A. N. K. 2022. Pengaruh Pengemasan

Vakum Terhadap Mutu dan Daya Simpan Pindang Tongkol (*Auxis tharzad*, *Lac.*).

- Indraswati, D. 2017. Pengemasan Makanan. In *Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta*. <https://scholar.archive.org/work/5myngam7xvffljmttqvawybnnq/access/wayback/http://forikes-ejournal.com/index.php/baf/article/viewFile/240/114>
- Istini. 2020. Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. 2(3), 41–46.
- Jane Lekahena, V. N., and Jamin, R. 2018. The Quality of Smoked Skipjack during Storage Time at Room Temperature. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 175(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/175/1/012003>
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., dan Werdiningsih, W. 2018a. Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning “Pindang Rumbuk” dengan Perlakuan Lama Sterilisasi. *Pro Food*, 4(1), 311–323. <https://doi.org/10.29303/profood.v4i1.80>
- Jannah, M., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., and Werdiningsih, W. 2018b. The Enhancement of Quality And Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish “Pindang Rumbuk ” Through Treatment of Sterilization Time. *Pro Food*, 4(1), 311–323.
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., dan Montolalu, R. I. 2016. Kajian Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Asap Utuh yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama 2 Hari Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75. <https://doi.org/10.35800/mthp.4.2.2016.13034>
- Laverta, T. 2022. Perbandingan Kemasan Aluminium Retort Pouch dan Nylon Retort Pouch Secara Vakum Terhadap Karakteristik Daging Iga dalam Sop Iga Instan dan Nylon Retort Pouch Secara Vakum terhadap Karakteristik Daging Iga dalam Sop Iga Instan.
- Mardika, E. R. 2018. Pengaruh Temperatur terhadap Pembentukan Fuel Oil Hasil Pirolisis Plastik Polypropylene (PP). Universitas Brawijaya, Malang.
- Mondo, B. C., Akoll, P., and Margaret. 2020. Water Activity, Microbial and Sensory Evaluation of Smoked Fish (*Mormyrus caschive* And *Oreochromis niloticus*) Stored at Ambient Temperature, Terekeka-South Sudan. *International Journal of Fisheries and Aquaculture*, 12(2), 47–60. <https://doi.org/10.5897/IJFA2020.0783>
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., and Siska, A. I. 2019. The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 464–475.

<https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926>

- Murda, Y. K., Husni, A., Budhiyanti, S. A., dan Herwati, E. R. N. 2016. Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Filet Lele Dumbo Asap Berbumbu dalam Kaleng. *Jhpi*, 19(2), 140–147. <https://doi.org/10.17844/jphpi.2016.19.2.140>
- Murniati. 2009. Penggunaan Retort Pouch untuk Produk Pangan Siap Saji. 4(2), 55–60.
- Mustofa, A., Wijanarko, K. D., Perairan, B., Desain, P., Visual, K., Nasional, S., dan Pengabdian, H. 2022. Pengenalan Metode Penyimpanan dan Pengemasan Ikan Asap Di Desa Dermolo Kecamatan Kembang Kabupaten Jepara. 16–17.
- Naiu, A. S., Koniyo, Y., Nursinar, S., dan Kasim, F. 2018. Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan (Vol. 21, Issue 1). CV. ATHRA SAMUDRA. <http://journal.um-surabaya.ac.id/index.php/JKM/article/view/2203>
- Nofreeana, A., Masi, A., dan Deviarni, I. M. 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Perubahan Mikrobiologi, Aktifitas Air dan pH pada Ikan Pari Asap. 8(1), 66–73.
- Nugraheni, M. 2018. Kemasan Pangan. plantaxia.
- Nurdiani, R. 2020. Peningkatan Keamanan Pangan dan Kualitas Organoleptik Ikan Asap Khas Desa Karang Sari Tuban melalui Induksi Pengemas Vakum. *JFMR- Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1), 35–40. <https://doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.5>
- Nursafira, J., Munandar, A., dan Surilayani, D. 2021. Pengaruh Bahan Kemasan Berbeda terhadap Mutu Bandeng Presto dengan Pengemasan Vakum pada Suhu Dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 59. <https://doi.org/10.35800/mthp.9.2.2021.33963>
- Pachira, P., Hartanti, L., Syamsi, W. W., Pertanian, F., dan Tanjungpura, U. 2021. Sterilisasi Pacri Nanas Menggunakan Kemasan Retort Pouch Sterilization of Pacri Nanas Using Retort Pouch. 4(2), 50–57.
- Praharasti, A. S., Nugroho, J., Rahardjo, B., and Nurhikmat, A. 2016. Evaluation for Sterilization of Rendang Packaged by Flexible Retort Pouch using Finite Difference Method Improving Shelf-Life of Canned and Pouch Products by Physical Treatment View project Thermally Processed of Meal Ready to Eat View project Evaluation fo. September 2019, 9–11. <https://www.researchgate.net/publication/322819584>
- Prastowo, A., Budhiyanti, S. A., dan Nurhikmat, A. 2019. Nilai Sterilitas Lele Asap Bumbu Tradisional yang Dikemas Menggunakan Retort Pouch.
- Pratama, R. I., Sumaryanto, H., Santoso, J., dan Zahirudin, W. 2012. Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah Di Indonesia Dengan

- Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *JBP Perikanan*, 7(2), 117–1230.
- Rahmadana. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Dalam Kemasan Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang Dan Dingin. [Skripsi]. Makassar, Indonesia: Universitas Hasanuddin, 52–59.
- Rieuwpassa, F., dan Heruwati, E. S. 2017. Pengaruh Pengemasan Vakum dan Suhu Penyimpanan terhadap Daya Awet Ikan Tongkol Asap. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 125–137.
- Rustiawanti, U., dan Rahayuni, G. 2020. Aktualisasi Model *Discovery Learning* dalam Pembelajaran Tema 6 Kalor dan Perpindahannya Subtema 3 Pengaruh Kalor Terhadap Kehidupan. 108–119.
- Sasongko, L. W., dan Masi, A. 2023. Mutu Hedonik dan Cemaran Mikrobiologi Olahan Sambal Ikan Tongkol Asap (*Euthynnus affinis*) dengan Kemasan Retort Pouch. 4(1), 33–38.
- Shiddiqah, A. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Jumlah Mikrobia Pada Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka.
- SNI 2332.3. 2015. Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. Badan Standar Nasional.
- SNI 2725.1. 2009. Ikan Asap: Bagian 1. Spesifikasi. Badan Standar Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/38115335>
- Sulistijowati, R., Djunaedi, O. S., Nurhajati, J., Afrianto, E., dan Udin, Z. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan (W. Nadeak (ed.)). Unpad Press.
- Sulistijowati, R., Ladja, T. J., dan Harmain, M. 2020. Perubahan nilai pH dan Jumlah Bakteri Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Hasil Pengawetan Larutan Daun Matoa (*Pometia pinnata*). Sinta 4, 76–81.
- Suryaningsih, W., Supriyono, Hariono, B., and Kurnianto. 2020. Improving The Quality of Smoked Shark Meat With Ozone Water Technique. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/411/1/012048>
- Swastawati, F. 2018. Buku Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional (R. Tegar & N. Saadah (eds.); Cetakan Pertama). Intimedia.
- Towadi, K., Harmain, R. M., dan Dali, F. A. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. 1, 177–185.
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Rusman, R., Suryanto, E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, J., dan Widyastuti, I. 2020. Pengaruh Kemasan Retorted dan Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Kualitas Fisik dan Mikrobiologi Sate

- Ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(3), 265–272.  
<https://doi.org/10.31186/jspi.id.15.3.265-272>
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., dan Timbowo, S. M. (2017). Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap terhadap Nilai Kadar Air dan pH Selama Penyimpanan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 64.  
<https://doi.org/10.35800/mthp.5.2.2017.14937>
- Widhiarso, W. 2011. Arti Interaksi pada Analisis Varians. 1–8.
- Winarno, F. G. 1988a. Kimia Pangan dan Gizi.
- Winarno, F. G. 1988b. Kimia Pangan dan Gizi.
- Wulandari, A., dan Waluyo, S. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. 2(2), 105–114.
- Yastanto, A. J. 2020. Karakteristik Pertumbuhan Jamur pada Media PDA dengan Metode Pour Plate. 2(2), 33–39.
- Yunus, M., Isamu, K. T., dan Suwarjoyowirayatno, S. 2021. Pengaruh Penggunaan Kemasan Vakum terhadap Daya Simpan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap yang Diproduksi di Kelurahan Poasia Kota Kendari. *Jurnal Fish Protech*, 4(1), 33. <https://doi.org/10.33772/jfp.v4i1.18141>