

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, Eddy dan Evi Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Amaliyah, Siti Dakwatul. (2014). *Efektifitas Pemberian Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kelapa (Cocos nucifera) dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Total Bakteri, Kadar Protein dan Organoleptik Ikan Gurami (Ospronemus gouramy)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Ayudiarti, Diah Lestari dan Rodiah Nurbaya Sari. 2010. *Asap Cair dan Aplikasinya Pada Produk Perikanan. Squalen Vol. 5 No.3, Desember 2010*.
- Bastian, Rian. 2015. *Pengaruh Rimpang Kunyit Putih (Curcuma mangga Val) Terhadap Mutu Kesegaran Ikan Kembung (Restrelliger neglectus)*. [skripsi]. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Budijanto, S et al. 2008. *Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan*. Jurnal Pascapanen 5(1) 2008: 32-40.
- Budiyanto, M Agus Krisno. 2012. *Faktor Lingkungan yang Mempengaruhi Mikroba*. Biologi Online. Wordpress.com
- Darmadji, P. 1996. *Antibakteri Asap Cair Dari Limbah Pertanian*. Agritech 16(4) 19-22. Yogyakarta.
- Effendi, M.i. 1971. *Metoda Biologi Perikanan*. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor : 75 hal.
- FAO. 1995. *Quantity and Quality Changes in Fresh Fish, by Huss, ed*. Rome: Fisheries Technical Paper no.384. 95 pp
- Febriani, R.A. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Asap Cair Terhadap Mutu Belut (Monopterus albus) Asap yang Disimpan Pada Suhu Kamar [Skripsi]*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Girard, J. P. 1992. *Smoking in Technology of Meat and Meat Products*. Ellis Horwood. New York.
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.

- Haras, A. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Cakalang (Katsuwonus pelamis L) Asap yang Disimpan Pada Suhu Kamar [skripsi]*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Heruwati E.S. 2002. "Pengolahan Ikan Secara Tradisional : Prospek dan Peluang Pengembangan". *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 21, No. 3, Hlm. 92-99.
- Himawati, Endah. 2010. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (Decapterus spp) Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Jakarta.
- Imam, Saeful. 2008. *Zat Pengawet*. <http://www.mail-archive.com/milis-nakita@news.gramedia-majalah.com>. Diakses tanggal 21 juli 2015.
- Irianto, Hari Eko dan Indroyono Soesilo. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Makalah Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia 2007 di Auditorium II Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu. Bogor. 21 November 2007.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. *Statistik Perikanan Tangkap, Perikanan Budidaya, dan Ekspor-Import Setiap Provinsi Seluruh Indonesia 2003-2010*. Pusat Data Statistik dan Informasi Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Volume Produksi Kerapu, Rumput Laut dan Nila*. Jakarta.
- Kinsella, J.E. 1986. *Food Component with Potential Therapeutic Benefit*. The n-3 Polyunsaturated Fatty Acids of Fish Oil. *Food Tech.* 40 (20) : 89-87.
- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Edisi kelima, terjemahan Aminuddin, P. UI-Press, Jakarta.
- Mareta, Dea Tio dan Sofia Nur Awami. 2011. *Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemanngangan*. *Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian. Mediaagro*. Vol 7. No. 2, 2011 : hal 33 – 47.
- Moelyanto, 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Murniyati A.S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

- Rasydta, Hani Prima. (2013). *Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Pengawetan Ikan Bandeng*. Skripsi. UNNES. Semarang.
- Rukmana, R. 2003. *Ikan Nila, Budidaya dan Prospek Agribisnis*. Kanusius. Yogyakarta.
- Saanin, H. 1986. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta. Jakarta.
- SNI. 2006. SNI 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.
- SNI. 2006. SNI 01-2729.1-2006. *Spesifikasi Ikan Segar*.
- SNI. 2006. SNI 01-2332.3-2006. *Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*.
- Sulistijowati, Rieny., S, Otong Suhara Junaedi., Jetty Nurhajati., Eddy Afrianto., Zalinar Udin. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. UNPAD Press.
- Supriyadi., Rudi Riyanto., Endang Sri Heruwati. 2014. *Prediksi Umur Simpan Fillet Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) yang Dikemas Secara Vakum dengan Kantong HDPE*. Seminar Nasional Perikanan 2014. UGM.
- Suryanto, S.R. 2003. *Ikan Nila*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tranggono, S., Bambang Setiadji., Purnama Darmadji., Supryanto dan Sudarmanto. 1996. *Identifikasi Asap Cair Dari Berbagai Jenis Kayu dan Tempurung Kelapa*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan I (2) : 15-22.
- Tranggono, Suhardi dan Bambang Setiadji. 1997. *Produksi Asap Cair dan Penggunaannya Pada Pengolahan Beberapa Bahan Makanan Khas Indonesia*. Laporan Akhir Riset Unggulan Terpadu III. Kantor Menristek. Puspitek. Jakarta.
- Widyani, Retno dan Tety Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagati Press. Cirebon.
- Wulandari, Ratna., Purnama Darmadji dan Umar Santosa. 1999. *Sifat Antioksidan Asap Cair Hasil Redestilasi Selama Penyimpanan*. Prosiding Seminar Nasional Pangan Yogyakarta, 14 September 1999.
- Zaitsev, V., Kizevetter, I., Lagunov, L., Makarova, T., Minder, L., Podsevalov, V. 1969. *Fish Curing and Processing*. MIR Publ. Moscow.