

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Anonim2. 2004. *Direktori Ikan Konsumsi dan Produk Olahan*. Dit.Jen. Peningkatan Kapasitas Kelembagaan dan Pemasaran-Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Badan Standar Nasional.01-2729-2006. *Persyaratan Mutu Dan Keamanan Ikan Segar*. Jakarta.
- Bligh EG, Shaw SJ, Woyewoda AD. 1989. *Effects of Drying and Smoking on Lipids of Fish*. In : *Fish Smoking and Drying*, Burt JR (Ed). Elsevier Applied Science, London. p. 41-52.
- Budijanto, Slamet, R. Hasbullah, Setyadjid, dan S. Prabawati, Setyadjit, Sukarno & I. Zuraida. 2008. *Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan*. Jurnal Pascanen.
- [BPTP] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. 2009. *Metodologi Perikanan*. www.geocities.com. Diakses 10 Desember 2016.
- Darmadji, Purnomo. 1996. *Antibakteri Asap Cair Dari Limbah Pertanian*. *Agritech* 16(4) 19-22. Yogyakarta.
- Darmaji, 2006 *Aktivitas antibakteri asap cair yang diproduksi dari bermacam-macam limbah pertanian*. Yogyakarta.
- Dwiari SR, 2008. *Teknologi Pangan*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- Effendi, M.Í. 1971. *Metoda biologi perikanan*. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor : 75 hal.
- Girard, J. P. 1992. *Smoking in Technology of Meat and Meat Products*. J.P. Girard (ed).Ellis Horwood. New York.
- Himawati, Indah. 2010. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (Decapterus Sp) selama Penyimpanan*. Surakarta.

- Imam, Saeful. 2008. *Zat Pengawet*. <http://www.mail-archive.com/milisnakita@news.gramedia-majalah.com>. Diakses tanggal 24 Maret 2018.
- Kartika. 2011. *Penanganan Ikan Segar*. Jakarta. E-journal
- Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Khomsan, Ali. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Gramedia Widiasarana Indonesia. Jakarta.
- Liviawaty, E. 2001. *Organoleptik Ikan*. Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinangor
- Madaniah. 2016. *Pengenalan Asap Cair*. www.madiniah/asapcair.blogspot.com. Diakses : 11 Maret 2018
- Maga, Y.A. 1987. *Smoke in Food Processing*. CSRC Press. Inc. Boca Raton. Florida. : 1-3;113-138.
- Muchtadi, T. 2008. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Prananta. 2005. *Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit Untuk Pembuatan Asap Cair Sebagai Pengawet Makanan Alami*. <http://word-to-pdf.abdio.com>. Quickly Convert Word (doc) RTF HTM CSS TXT to PDF. Universitas Malikussaleh Lhokseumawe.
- Pranata, J. 2007. *Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Alami*. Teknik Kimia Universitas Malikussaleh. Lhoksumawe.
- Purnomo. 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Laporan Penelitian. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Pszczola, D.E., 1995. *Tour Highlights Production and Users of Smoke Based Flavours*. Food Technology (1)70-74.
- Republik Indonesia. Menteri Kesehatan. 1998. *Surat Keputusan no 4 tentang Bahan Tambahan Makanan*. Jakarta

- Rianto, Hari Eko dan Indroyono Soesilo. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Di dalam Makalah pada Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia 2007 di Auditorium II Kampus Penelitian Pertanian Cimanggu, Bogor, 21 November 2007.
- Ridwansyah, 2002. *Penanganan Ikan Segar, Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan*. Bandung. E-journal
- Rukmana, R. 2005. *Pembenihan dan Pembesaran Ikan Gurami*. Yogyakarta. Kasinus
- Rustamaji, 2009. *Aktivitas Enzim Katepsin Dan Kolagenase Dari Daging Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forskall)*. E-journal
- Sakti, Arrs. 2009. *Ikan*. <http://smartsains.google.com/2008/06/anatomi-dan-biologi-ikan.html>. Diakses tanggal 29 April 2009.
- Sikorski, Z.E. 1990. *Seafood : Resource, Nutritional Composition and Preservation*. CRC Press Inc. Boca Raton.
- Simon R, Calle B, Palme S, Meler D, Anklam E. 2005. Composition and Analysis of Liquid Smoke Flavouring Primary Products. *J. Food Sci.* 28 : 871-882.
- Sitangging, M dan B Sarwono. 2002. *Budidaya Gurami*. Jakarta. Penebar. Swadaya.
- Sugiasuti, S. 2002. *Kajian Aktifitas Anti bakterin dan Antioksidan Ekstrak Daun Sirih (Piper Betle, L) pada Daging Sapi Giling*. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Susanti, A. 2006. *Daya anti bakteri ekstrak etanol daun beluntas (Pluchea indica less) terhadap Escherichia coli secara in vitro*. Fakultas Kedokteran Hewan UNAIR. Surabaya.
- Suyanto. 2008. *Pengawetan dan Penurunan Mutu Ikan*. Yogyakarta. E-journal
- Suryanto, Andry. 2009. *Teknologi pengawetan ikan dengan cara pengasapan*. <http://bisnisukm.com>. Diakses pada tanggal 28 April 2018.

- Tamaela, P. 2003. *Efek antioksidan asap cair tempurung kelapa untuk menghambat oksidasi lipida pada steak ikan cakalang (Katsuwonus pelamis) asap selama penyimpanan.*
- Tranggono, Suhardi., Bambang Setiadji, Purnama Darmadji, Supryanto dan Sudarmanto. 1996. *Identifikasi Asap Cair Dari Berbagai Jenis Kayu Dan Tempurung Kelapa.* Journal Ilmu dan Teknologi Pangan I (2) : 15-24.
- Wibowo S. 1995. *Industri Pengasapan Ikan.* Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, S. 2002. *Industri Pengasapan Ikan.* Penebar Swadaya. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarti, Slamet Maoen, Suliantari dan Srikandi Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Zaitsev, V., Kizevetter, I., Lagunov, L., Makarova, T., Minder, L., Podsevalov, V., 1969. *Fish Curing and Processing.* MIR Publ., Mos