DAFTAR PUSTAKA

Abolagba, O.J and Igbinevbo, E.E. 2010. Microbial Load of Fresh and Smoked Fish Marketed in Benin Metropolis Nigeria. *J. of Fish and Hydrobiol* 5(2):99-104.

Abolagba, O.J and Melle, O.O. 2008. Chemical Composition an Keeping Qualities of a Scaly Fish Tilapia (*Oreochromis niloticus*) Smoked with Two Energy Sources. *African J. of General Agri* 4(2):113-117.

Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.

Afiyanto, E. dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Agus, H.P., E.S. Heruwati, A. Poernomo, Murniyati, dan I.R. Astuti. 2002. Analisis Kebijakan Jaminan Mutu dan Keamanan Produk Perikanan di dalam E.S. Heruwati, A. Sudradjat, dan S. E. Wardoyo (Ed). Analisis Kebijakan Pembangunan Perikanan 2001. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Ahmed, E.O., Ali, M.E., Kalid, R.A., Taha, H.M., and Mahammed, A.A. 2010. Investigating The Quality Changes of Raw and Hot Smoked *Oreochromis niloticus* and *Clarias lazera*. *Pakistan J. of Nutrition* 9(5):481-484.

Astuti, R., M. Wulandari dan S. Sumarginingsih. 2010. Penggunaan Zat Warna “Rhodamin B” pada Terasi Berdasarkan Pengetahuan dan Sikap Produsen Terasi di Desa Bonang Kecamatan Lasem Kabupaten Rembang. *J. Unimus*. 6(2):21-30.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 28 tahun 2004.

Badan Pusat Statistika. 2011. *Lampung dalam Angka*. 460 hlm. BPS Provinsi Lampung,Bandar Lampung.

Badan Pusat Statistik. 2013. Lampung dalam Angka. Produksi Perikanan Tangkap menurut Kegiatan dan Kabupaten/Kota di Provinsi Lampung tahun 2012 (Ton). http://lampung.bps.go.id. Diakses tanggal 12 Desember 2013.

Birkeland, S. and Skåra, T. 2008. Cold Smoking of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) Fillets with Smoke Condensate-an Alternative Processing Technology for The Production of Smoked Salmon. *J. of Food Sci* 73(6):326-332.

Bower, C.K., Hietala, K.A., Oliveira, A.C.M., and Wu, T.H. 2009. Stabilizing Oils from Smoked Pink Salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*). *J. of Food Sci* 74(3):248-257.

BPS, Kabupaten Tulang Bawang. 2011. *Kabupaten Tulang Bawang dalam Angka*. BPS Propinsi Lampung. Bandar Lampung.

Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Cahyadi, W. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.

Darmadji, P. 1996. Aktivitas Antibakteri Asap Cair yang diproduksi dari Bermacam-macam Limbah Pertanian. *J. Agritech* 16(4):19-22.

Darmono 1995. *Logam dalam Sistem Biologi Makhluk Hidup*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.

Djarwanto, P.S. 1981. *Statistik Non Parametrik*. BPEE-UGM, Yogyakarta.

Ekawati, P., Martini dan Yuliawati. 2005. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asap ditingkat Produsen dan Penjual di Semarang. The Indonesian of Public Health.

Gómez-Guillén, M.C., Gómez-Estaca, J., Giménez, B., and Montero, P. 2009. Alternative Fish Species for Cold-Smoking Process. *Int J. of Food Science & Technology* 44:1525-1535.

Goulas, E., Antonios, G., Michael dan Kontominas. 2005. Effect of Salting and Smoking Method on The Keeping Quality of Chub Mackerel (*Scomber japonicus*). Biochemical and Sensory Atributes. *Food Chem* 93: 511–520.

Habibah, T. 2013. Identifikasi Penggunaan Formalin pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang. http://journal.unnes.ac.id. Diakses pada tanggal 2 Januari 2014.

Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehida pada Ikan Asin di Madura. *J. Agrointek*. 4 (2): 15-17.

Ijong, F.G. 2009. *Mikrobiologi Dasar*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Isamu, K.T., H., Purnomo, dan Yuwono, S.S. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian. 13(2):105-110*.

Kohar, I., Budiono, R., Indriany, D., Nanik S. W. 2005. Studi Kandungan Logam Berat dalam Daging Ikan dari Tambak yang Dekat dan yang Jauh dari Daerah Industri. *Penelitian Hayati*. 10: 111–115.

Komari, N., U. Irawati dan E., Novita. 2013. Kandungan Kadmium dan Seng Pada Ikan Baung (*Hemibagrus nemurus*) di Perairan Trisakti Banjarmasin Kalimantan Selatan. (Skripsi). Program Studi Kimia FMIPA Universitas Lambung Mangkurat.

Kumolu, J.C.A., N.F., Aladetohun and P.E., Ndimele. 2010. The Effect of Smoking on The Nutritional Qualities and Shelf-Life of Clarias Gariepinus. *African J. of Biotech* 9(1):73-76.

Martinez, O., Salmeron, J., Guillen, M.D., and Casas, C. 2007. Sensorial and Physicochemical Caharacteristics of Salmon (*Salmo salar*) Treated by Different Smoking Process During Storage. *Food Sci and Tech Int* 13(6):477-484.

Murtiani, L. 2003. Analisis Kadar Timbal (Pb) pada Ekstrak Kerang Darah (*Anadara granosa L*) di Muara Sungai Tambak Oso Sedati-Sidoarjo. (Skripsi) Universitas Negeri Surabaya.

Oduor-Odote, P.M, Obiero, M., and Odoli, C. 2010. Organoleptic Effect of Using Different Plant Materials on Smoking of Marine and Freshwater Catfish. *African J. of Food Agri Nutrition and Develop* 10(6):2658-2677.

Palar, H. 2004. *Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat*. Rineka Cipta, Jakarta. ed II. Jakarta.

Palm, L.M.N., Deric, C., Philip, O.Y., Winston, J.Q., Mordecai, A.G., and Albert, D. 2011. Characterization of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) Present in Smoked Fish from Ghana. *Advanced J. of Food Sci and Tech* 3(5):332-338.

Prasetyo, B. dan M., Lina. 2007. *Metode Penelitian Kuantitatif, Teori dan Aplikasi*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Røra, A.M.B., Monfort, M.C., and Espe, M. 2004. Effect of Country Origin on Consumer Preference of Smoked Atlantic Salmon in a French Hypermarket. *J. Aquatic Food Product Tech* 13(1):69-85.

Saeni. 1997. Penentuan Tingkat Pencemaran Logam Berat dengan Analisis Rambut. *Orasi Ilmiah Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*. IPB, Bogor.

Sainuddin. 2012. Penentuan Komponen Kimiawi Produk Bubuk Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Terasi dengan Flavor Rempah. (Skripsi). Universitas Hasanuddin, Makasar.

Salosa. 2013. Uji Kadar Formalin, Kadar Garam dan Total Bakteri Ikan Asin Tenggiri Asal Kabupaten Sarmi Provinsi Papua. *Depik*. 2(1):10-15.

Simko, P. 2005. Factors Affecting Elimination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons from Smoked Meat Foods and Liquid Smoke Flavourings: a Review of Molecular Nutrition. *Food Research* 49:637-647.

Sigurgisladottir, S., Sigurdardottir, M.S., Torrissen, O., Vallet, J.L., and Hafsteinsson, H. 2000. Effect of Different Salting and Smoking Processes on The Microstructure, The Texture and Yield of Atlantic Salmon (*Salmo salar*) Fillets. *Food Research Int* 33:847-855.

Supriyanto, C., Samin dan Z. Kamal. 2007. Analisis Cemaran Logam Berat Pb, Cu dan Cd pada Ikan Air Tawar dengan Metode Spektrometri Nyala Serapan Atom (SSA). *Seminar Nasional III SDM Teknologi Nuklir*. Yogyakarta.

Sugiarto, S., Dergibson, L.T., Sunaryanto dan D.S., Oetomo. *Teknik Sampling*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. (Tesis). Universitas Dipenogoro.

Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Produk Pangan*. Penerbit Alumni, Bandung.

Swastawati, F., S.,Titi, W.A. Tri dan H., Putut. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(3):126-132.

Swastawati, F. 2008. Quality and Safety of Smoked Catfish (*Arius talassinus*) Using Paddy Chaff and Coconut Shell Liquid Smoke. *J. of Coastal Develop.* 12(1):47-55.

Ulfin, I. 2001. Penyerapan Logam Berat Timbal dan Cadmium dalam Larutan oleh Kayu Apu (*Pistia stratiotes L*). *Majalah KAPPA*. Institut Teknologi Sepuluh November 2(1):61-68.

Ünlüsayin M, Bilgin S, Izci L, and Gunlu A. 2007. Chemical and Sensory Assessment of Hot-Smoked Fish Pate. *J. of Fish Sci* 1(1):20-25.

Vasiliadou S, Ambrosiadis I, Vareltzis K, Fletouris D, and Gavriilidou I. 2005. Effect of Smoking on Quality Parameters of Farmed Gilthead Sea Bream (*Sparus aurata* L.) and Sensory Attributes of The Smoked Product. *European Food Research Tech* 2217:232-236.

Widyaningsih, T.D. dan S.M., Erni. 2006, *Alternatif Pengganti Formalin*. Trubus Agrisiana. Surabaya

Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. M-Brio Press, Bogor.

Winarno, F.G dan T.S., Rahayu. 1994. *Bahan Makanan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

Wretling, S., Eriksson, A., Eskhult, G.A., and Larsson, B. 2010. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) in Swedish Smoked Meat and Fish. *J. of Food Composition and Analysis* 23:264-272.

Yitnosumarto, S. 1991. *Percobaan Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Yuniati, B. R. E. 2006. Studi Karakter Terasi dari Nusa Tenggara Barat dan Sidoarjo. *J. Agroindustri* 2(4):12-17.