

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Jakarta.
- Association of Official Analytical and Chemistry (AOAC). 2007. *Official Methods of Analysis*. 18th ed. Marylan : Association of Official Analytical Chemists Inc.
- Astuti. 2000. Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa. Laporan Penelitian, Jakarta.
- Atmaja, A. K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi Pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*) Ditinjau Dari Tingkat Keawetan Dan Kesukaan Konsumen (Skripsi). Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 67: 20-31
- Badan Pusat Statistik. 2014. Lampung Dalam Angka. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Spesifikasi Produk Ikan Asap Standar Nasional Indonesia. SNI-2725.(1)1.2009. Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Darmadji, P., K.R. Wulandari, dan U. Santoso. 1999. Sifat Antioksidatis Asap Cair Hasil Redestilasi Selama Penyimpanan. Prosiding Seminar Nasional Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Darmadji, P. 2002. Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metode Redestilasi. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 8(3): 267-271.
- Darmadji, P. and M. Izimoto. 1995. *Antibacterial effects of spices on fermented meat. The Scientific Reports of The Faculty of Agriculture Okayama University*. 83 (1): 9-15.
- Daun, H. 1979. *Interaction of Wood Smoke Component and Foods*. Food Technology. 33 : 66-71.

- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2014. Potensi Perikanan Tangkap di Provinsi Lampung Tahun 2014. Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Earle, R. L. 1983. *Unit Operations in Food Processing 2 nd Edition*. Pergamon Press. Sidney
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Fatimah, F. dan S. Gugule. 2009. Penurunan Kandungan Benzopirena Asap Cair Hasil Pembakaran. Jurnal Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sam Ratulangi. Manado. Vol. 2 No. 1. 3-7
- Girard. 1992. "*Smoking in : Technology of Meat Product*". Translated by Bernard Hammings and ATT. Clermont Ferrand. Ellis Horwood, New York. 165-205.
- Gorbatov, V.M., N.N, Krylova, V.P. Volovinskaya, Y.N. Cyaskovkaya, K.I. Bazarova, R.I. Khlamova, and G.Y. Yakavlova. 1971. *Liquid Smoke For Use in Cured Meat*. Food Tech 25: 71-77
- Hadiwiyoto, S., P. Darmadji, dan S.R. Purwasari. 2000. Perbandingan pengasapan panas dan penggunaan asap cair pada pengolahan ikan; tinjauan kandungan benzopiren, fenol, dan sifat organoleptik ikan asap. Agritech 20:14-19.
- Haji, A.G. 2013. Komponen Kimia Asap Cair Hasil Pirolisis Limbah Padat Kelapa Sawit. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. Vol. 9(3) : 109-116.
- Haji, A.G., Z.A. Mas'ud., B.W. Lay., dan S.H. Sutjahjo. 2007. Karakterisasi Asap Cair Hasil Pirolisis Sampah Organik Padat (*Characterization Of Liquid Smoke Pyrolyzed From Solid Organic Waste*). Jurnal Teknik Industri Pertanian. Vol. 16(3) : 111-118.
- Himawati, E. 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. Surakarta. 71: 37-56.
- Joseph, G. H. dan J. G. Kindagen. 1993. Potensi dan Peluang Pengembangan Tempurung, Sabut dan Batang Kelapa untuk Bahan Baku. Prosiding Konferensi Nasional Kelapa III, Yogyakarta.
- Karseno, P., Darmadji, dan K. Rahayu. 2000. Kajian sifat Fungsional Antibakteri Asap Cair dan Redestilat Total Asap Cair Kayu Karet (*Heveabrasiliensis*) terhadap Bakteri Patogen. Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI.

- Kartika, Bambang, P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Khomsan, A. 2006. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Grasindo. Jakarta.
- Kollman, F. P. and W.A. Cote. 1984. *Principle of Wood Science and Technology*. Sprenger Verlag. New York.
- Lassen, S. 1965. *Technological Problems in the Heat Treatment of Requiring More Knowlwdge From Fundamental Research in: The Technology n Fish Utlization*, Kreuzer, Ed. Fishing News. London.
- Luditama, C. 2006. *Isolasi dan Pemurnian Asap Cair Berbahan Dasar Tempurung dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis dan Destilasi*.(Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 92 : 18-39.
- Maga, J.A., 1987. *Smoke in Food Processing*. CRC Press. Inc. Boca Raton. Florida:1-3; 113-138.
- Majeti, N.V. dan R. Kumar. 2000. A review of chitin and chitosan applications. *Journal of Reactive and Functional Polymers* 46: 1–27.
- Mappiratu. 1999. *Penggunaan Biokatalis Dedak Padi dalam Biosintesis Antimikroba Monoasilgliserol dari Minyak Kelapa*. Disertasi. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Marseno dan D. Wiseso. 1998. *Air, Protein, Enzim. Hand Out Mata Kuliah Kimia Hasil Pertanian(THP)*. UGM. Yogyakarta. 253
- Mexis S.F, E.K. Chouliara, M.G. Ontominas. 2009. Combined effect of an O₂ absorber and oregano essential oil on shelf-life extension of Greek cod roe paste (tarama salad) stored at 4 °C. *Journal of Food Science*.
- Prananta, J. 2008. *Pemanfaatan Sabut Dan Tempurung Kelapa Serta Cangkang Sawit Untuk Pembuatan Asap Cair Sebagai Pengawet Makanan Alami*. Laporan Penelitian Direktur Eksekutif JINGKI Institute. Alumnus Universitas Malikussaleh. Lhokseumawe. Aceh.
- Purwaningtyas, A. 2010. *Kajian Optimasi Proses Pirolisis Tongkol Jagung Untuk Produksi Asap Cair*. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta Bogor. Bogor. Jilid 1-11. Edisi II. 256 hal.

- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis Thazard*) Asap Yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. Jurnal Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan Universitas Sam Ratulangi. Manado. Vol. 2 (5): 870-873
- Sedjati, S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar (*Tesis*). Semarang: Progam Pascasarjana Universitas Diponegoro. hal. 42
- Shahidi, F. 1994. *Flavor of Meat and Meat Products*. New York : Autumn Press.
- Spinelli, J. and JA. Dassow. 1982. *Fish Proteins: their modification and potential uses in the food industry*. Di dalam: Martin RE, GJ. Flick, CE. Hebard, Ward DR, editor: *Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products Connecticut: AVI Publishing Company*.
- Steel, R.G.D dan J.H. Torrie. 1991. Prinsip dan Prosedur Statistika. PT. Gramedia. Jakarta.
- Sucahyo, L. 2010. Kajian Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Koagulan Lateks Dalam Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (RSS) dan Pengurang Bau Busuk Bahan Olahan Karet. (Skripsi). Departemen Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutater, T., Suciанти dan R. Tejasarwana. 1998. Serbuk Sabut Kelapa sebagai Media Tanam Krisan. Konferensi Nasional Kelapa. Modernisasi Usaha Pertanian Berbasis Kelapa. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri, Bandar Lampung.
- Sutin. 2008. Pembuatan Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Sabut Kelapa Secara Pirolisis serta Fraksinasinya dengan Ekstraksi. IPB. Bogor.
- Syarief, R. dan Y. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Arcan.
- Tahir, I. 1992. Pengambilan Asap Cair Secara Destilasi Kering pada Proses Pembuatan Karbon Aktif dari Tempurung Kelapa. Skripsi. FMIPA Kimia UGM. Yogyakarta.
- Tranggono, Suhardi, B. Setiadji, P. Darmadji, Suprianto, dan Sudarmanto. 1997. Identifikasi Asap Cair dari Berbagai Jenis Kayudan Tempurung Kelapa. Jurnal dan Ilmu Teknologi Pangan I. Yogyakarta: 15-24.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Yulstiani, R. 2008. Monograf Asap Cair sebagai Bahan Pengawet Alami pada Produk Daging dan Ikan. Cetakan Pertama. Edisi 1. UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya.

Zaitsev, I., I. Kizeveter, L. Lacunov, T. Makarova, L. Mineer, and V. Podsevalor. 1969. Fish Curing and Processing. Mir Publishers. Moskow.