

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 159 hlm.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. 125 hlm.
- Ali, M. 2014. *Analisis Kualitas Produk Ikan Sembilang (Paraplotosus albilabris) Asap*. Draf Jurnal Fakultas Pertanian Unila.
- Amin, W. dan T. Leksono. 2001. Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Asap yang Telah Diawetkan Secara Ensiling. *Jurnal Natur Indonesia*. Vol. 4 No. 1. Hlm 67 – 75.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2011a. *Laporan Tahunan Statistik Bidang Perikanan Tangkap Tahun 2011 Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Lampung*. 570 hlm.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Lampung. 2011b. *Produksi Perikanan dan Kelautan Provinsi Lampung Tahun 2011*. Katalog BPS: 1102001.18. Lampung. 458 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006a. *SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 23 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. *SNI 01-2332.3-2006, Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 15 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006c. *SNI 01-2332.1-2006, Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan Coliform dan Eschericia coli pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 21 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006d. *SNI 01-2332.2-2006, Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 2: Penentuan Salmonella pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 29 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 2725.1:2009, Ikan Asap – Bagian 1: Spesifikasi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 12 hlm.

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2332.9-2011, Cara Uji Mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 23 hlm.
- Bontong, R. A., H. Mahatami dan I. K. Suada. 2012. Kontaminasi Bakteri *Escherechia coli* pada Daging *Se'i* Sapi yang Dipasarkan di Kota Kupang. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*. Vol. 1 No. 5. Hlm 699 – 711.
- Ekawati, P. Martini dan Yuliawati. 2005. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asap di Tingkat Produsen dan Penjual di Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol. 2 No. 2. Hlm 70 – 76.
- Fathul, F. 2011. *Penentuan Kualitas dan Kuantitas Kandungan Zat Makanan*. Penuntun Praktikum. Lampung: Universitas Lampung. 39 hlm.
- Fathul, F., N. Purwaningsih dan S. Y. S., Tantalo. 2003. *Bahan Pakan dan Formulasi Ransum*. Modul Kuliah. Lampung: Universitas Lampung. 87 hlm.
- Fauzi dan A. Muchtar. 2011. Pengasapan Ikan Menggunakan Lemari Asap Skala Rumah Tangga. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol. 16 No. 1. Hlm103 – 116.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 317 hlm.
- Hastuti, N. R., P. Suptijah dan W. Zahiruddin. 1997. Pengaruh Kondisi Pengemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu dan Daya Awet Bandeng (*Chanos chanos* Forskal) Asap. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3 No. 1. Hlm 16 – 22.
- Isamu, K. T., H. Purnomo dan S. S. Yuwono. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi*. Vol. 13 No. 2. Hlm 105 – 110.
- Luna, S. M. 2013. www.fishbase.org. *Whitelipped eel catfish*. Diakses pada 8 Desember 2013.
- Lukitaningsih, E., B. S. A. Sudaryanto dan S. Noegrohati. 2001. Analisis Kandungan Senyawa Hidrokarbon Polisiklik Aromatik pada Daging Olahan. *Majalah Farmasi Indonesia*. Vol. 12 No. 3. Hlm 103 – 108.
- Marasabessy, I. 2007. Produksi Asap Cair dari Limbah Pertanian dan Penggunaannya dalam Pembuatan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. *Tesis*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Moeljanto, R. 1982. *Pengasapan dan Fermentasi*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya. 25 hlm.

- Montgomery, R., R. L. Dryer, T. W. Conway dan A. A. Spector. 1993. *Biokimia, Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus Jilid I*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. 686 hlm.
- Nastiti, D. 2006. Kajian Peningkatan Mutu Produk Ikan Mayung (*Arius thalassinus*) Panggang di Kota Semarang. *Tesis*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Nuraini, F. dan O. Nawansih. 2006. *Uji Sensori*. Buku Ajar. Lampung: Universitas Lampung. 121 hlm.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: Indonesia University Press. 472 hlm.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap yang Direndam dalam Larutan Ekstak Daun Sirih. *Pacific Journal*. Vol. 2 No. 5. Hlm 870 – 873.
- Suhardjo, L. J. Harper, B. J. Deaton dan J. A. Driskel. 2006. *Pangan, Gizi dan Pertanian*. Jakarta: Indonesia University Press. 214 hlm.
- Sumartini, F. Swastawati dan T. W. Agustini. 2014. Analisis Asam Lemak Omega 3, 6, 9 dan Kadar Fenol Ikan Bandeng (*Chanos chanos* Forsk) Asap dengan Kombinasi Jarak Tungku dan Lama Pengasapan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3 No. 1. Hlm 157 – 166.
- Swastawati, F. 2008. Quality and Safety of Smoked Catfish (*riestal assinus*) Using Paddy Chaff and Coconut Shell Liquid Smoke. *Journal of Coastal Development*. Vol. 12 No. 1. Hlm 47 – 55.
- Swastawati, F. dan Sumardianto. 2004. *Pengaruh Lama Waktu Pengasapan terhadap Komposisi DHA (Docosahexaenoic Acid) Ikan Bandeng (Chano-chanosfords)*. Laporan Kegiatan. Semarang: Universitas Diponegoro. 46 Hlm.
- Swastawati F., T. Surti, T. W. Agustini dan P. H. Riyadi. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol. 2 No. 3. Hlm 126 – 132.
- Tamrin. 2013. *Teknik Pengering*. Buku Ajar. Universitas Lampung: Lampung. 247 hlm.
- Tim Peneliti BRPPU. 2008. *Ikan Sembilang (Paraplotosus albilabris)*. www.bp3u.litbang.kkp.go.id. Diakses pada 8 Desember 2013.
- Triyono, S. 2013. *Rekayasa Pengolahan Limbah*. Modul Kuliah. Lampung: Universitas Lampung. 66 hlm.

- Volk, W. A. dan M. F. Wheeler. 1989. *Mikrobiologi Dasar Edisi Kelima Jilid 2*. Jakarta: Penerbit Erlangga. 541 hlm.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 253 hlm.
- Winarno, F. G. dan B. S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia. 275 hlm.
- www.aquamaps.org. *Computer Generated Native Distribution Map for Paraplotosus albilabris (Whitelipped eel catfish)*. Diakses pada 8 Desember 2013.
- www.iftfishing.com. *Paraplotosus albilabris*. Diakses pada 9 Desember 2013.
- www.itis.gov. *Paraplotosus albilabris*. Diakses pada 8 Desember 2013
- www.menkokesra.go.id. Bakteri *Escherechia coli* Mati pada Suhu 70°C. Diakses pada 1 Juni 2014.
- Yunus, M., M. Danial dan Nurlaela. 2009. Pengembangan Paket Teknologi Pengolahan untuk Menghasilkan Ikan Kering dan Ikan Asap yang Bermutu di Kabupaten Takalar. *Jurnal Chemica*. Vol. 10 No. 2. Hlm. 66 – 76.
- Zaelani, A. 2012. penyuluhankelautanperikanan.blogspot.com. *Kandungan Gizi pada Ikan*. Diakses pada 27 Oktober 2013.