

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725:2013. *Ikan Asap-Bagian 1:Spesifikasi*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725:2013. *Ikan Asap-Bagian 2:Persyaratan Bahan Baku*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725:2013. *Ikan Asap-Bagian 3:Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta.
- Bahar. 2006. *Teknologi Penanganan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta.
- Bawinto, Adelia Since. 2015. *Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (Thunnus sp) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara*. Manado: Unsrat Manado.
- Damongilala, Lena Jeane. 2009. *Kadar Air dan Total Bakteri pada Ikan Roa (Hemirhampus sp) Asap Dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda*. Manado: Universitas Sam Ratulangi.
- Failisnur. 2012. *Pengaruh Metoda Pemberian Bumbu dan Jenis Ikan Terhadap Mutu dan Nilai Sensorik pada Ikan Air Tawar Asap*. Padang: Balai Riset dan Standarisasi.
- Harikedua, J. 1994. *Teknologi Hasil Perikanan*. Unsrat Manado.
- Maya, Ovilia. P. 2013. *Pengolahan Pengasapan Ikan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Royani, Dani Sjafardan. 2015. *Rekayasa Alat Pengasapan Ikan Tipe Kabinet (Model Oven)*. Bogor: Politeknik Perikanan Negeri Tual.
- Sugiyono. 2007. *Statistik untuk penelitian*. Alfabeta: Jakarta.
- Sulistijowati, Rieny. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Standar Nasional Indonesia 01-2354.2-2006. *Penentuan Kadar Air*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia 01-2354.4-2006. *Penentuan Kadar Protein*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

Standar Nasional Indonesia 06-6989.11-2004. *Penentuan pH*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.

Swastawati, Fronthea, dkk. 2013. *Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan berbeda*. Semarang: Universitas Diponegoro.

Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.

Wicaksono, Agus Tri Setyo. 2014. *Kualitas Ikan Pari (*Dasyatis sp*) Asap yang Diolah Dengan Ketinggian Tungku dan Suhu yang Berbeda*. Semarang: Universitas Diponegoro.

Widiastuti, Dwi Retno. 2016. *Kajian Pengawet Pangan dari Bahan Alami sebagai Bahan Tambahan Pangan Alternatif*. Badan POM.