

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- 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.
- Harikedua, J. 1994. *Teknologi Hasil Perikanan*. Unsrat Manado.
- Meilani, Rizki. 2018. *Proses Pengasapan Ikan Dengan Sistem Sirkulasi Asap Bebas Tar Palembang*: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Swastawati, Fronthea, dkk. 2013. *Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan berbeda*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- 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.