

## DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2007. *Official Methods Of Analysis Association Of Official Analytical Chemist*. AOAC. Washington DC. USA.29. P
- Andrian G, Bambang, Fatmawali, Novel & S. Kojong. 2014. Analisis Cemar Bakteri Coliform dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Air Isi Ulang dari Depot Di Kota Manado. *J Ilmiah Farmasi UNSRAT*. 3(3): 325- 334.
- African Union, Interafrican Bureau For Animal Resources*. 2015 *The Nile Tilapia*. Diakses 1 maret 2022.
- Adawyah R. 2007. *Pengolahan Dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Pt. Bumi Aksara
- Arifin, M.Y 2016 *Pertumbuhan Dan Survival Rate Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) Strain Merah Dan Strain Hitam Yang Dipelihara Pada Media Bersalinitas*. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*,17(3), 42-58.
- Ahmad, N. A, Dan Eko, S. 2016 *Patin ( Pangasius Sp) Smoked Fish Processed Using Nanoencapsulation Of Corncob Liquid Smoke Against Its Quality And In Vivo Food Safety Level. Progress Report Of International Publication Research. Diponogoro University Faculty Of Fisheries And Marine Science*
- Antonius Juandari Longa Rasi & Yulius Prianto Seda, 2013. *Jurnal Potensi Teknologi Cair Tempurung Kelapa Terhadap Keamanan Pangan*, Fakultas Teknik, Universitas Tribhuana Tungadewi
- Astawan, M Dan Hazmi, K. 2016. *Karakteristik Fisikokimia Tepung Kecambah Kedelai*. *Jurnal Pangan* 25 (2); 105-112
- Association of Official Analytical Chemist. (AOAC). 2007. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc*
- Badan POM. 2011. *Laporan Tahunan BPOM*. Jakarta: BPOM RI.
- Corryanti, & Astanti, F, E. 2015 *Memproduksi Cuka (Asap Cair) Untuk Kesehatan Tanaman (Kedua)*. Cepu Indonesia. : Pulitbang Perum Perhutani Cepu Redaksi.
- Cahyono E, Riewupassa Fj. 2017 *Analisis Asam Amino Beberapa Jenis Teripang Olahan Kering Di Kabupaten Kepulauan Sanghine*. *Jurnal Ilmiah Tindalung*. 3 (1) :36-42

- Effendi, 2012 “Karakteristik Bakso Daging Sapi Bali Melalui Penambahan Asap Cair Pada Otot Pra Dan Pascarigor“, J Laboratorium Teknologi Daging Dan Telur Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin 2 (1) :1
- Erna Ayu Dwinaningsih, Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai/Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, 2010.
- Elfidasari D, Saraswati AM, Nufadanti G, Samiah R & Setiowati V. 2011. Perbandingan Kualitas Es di Lingkungan Universitas Al Azhar Indonesia dengan Restoran *Fast Food* di Daerah Senayan dengan Indikator Jumlah
- Fauziah, N., F. Swatawati, Dan L. Rianingsih, 2014. Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Terhadap Lemak Ikan Pindang Layang (*Decapetrus Sp*). Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3(4): 71-76
- Fronthea, Swastawati And Darmanto, Y,S. And Agustini, Tri Winarni And Dewi, Eko Nurcahya 2010 Pemanfaatan Asap Cair Sebagai Alternatif Pemecahan Masalah Pada Pengolahan Ikan Asap Tradisional. In: *The Excellence Research* Diponogoro University 2010.
- Faliq Ardhiawan, 2020. Pengaruh Asap Cair Sekam Padi Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Kadar Air, Kadar Garam, *Water Activity* Dan Organoleptik Fillet Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Manajemen Sumberdaya Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya
- Indraswari, D., Ningtyas,F. W., & Rohmawati, N. 2017 Pengaruh Penambahan Bayam (*Amaranthus Tricolor*) Pada Nugget Kaki Naga Lele (*Clarias Gariepinus*) Terhadap Kadar Zat Besi, Protein, Dan Air. Penelitian Gizi Dan Makanan, 40(1), 9-16.
- Kausa, A. 2012. Analisis Kualitas Asap Cair Dari Bagas,Blotong, Sekam Padi, Dan Jerami. Laporan Penelitian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NO 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Depkes RI.
- Leha, M, A. 2010 Aplikasi Asap Cair Sebagai Biopreservatif Dalam Bahan Pangan (Ikan Cakalang Asap). In H, J, Solihait, T, Pentury J,A, Rupilu, A, Bandjar, & R, Hutagalung (Eds) Prosiding Seminar Nasional Basic Science II (Pp. 254-266). Ambon Indonesia.

- Gaol Viky Iuvitasari 2017 kandungan Gizi dan Daya Terima Bakso Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dengan penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*)
- Lingbeck, J.M. *Et.,Al.* 2014 *Functionality Of Liquid Smoke As An All-Natural Antimicrobial In Food Preservation.*
- Manuhara Jg. Affandi Rd, Aziza T. 2015. Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Filter Tepung Gembili Sebagai Fortifikasi Inulin. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol Viii (2) : 77-83.
- Mawati, A., E.H.B. Sondakh, J.A.D. Kalele, R. Hadju, 2017. Kualitas *Chicken Nugget* Yang Difortifikasi Dengan Tepung Kacang Kedelai Untuk Peningkatan Serat Pangan (*Dietary Fiber*). Jurnal Zootek Vol 33 (2): 464-473
- Mukit, A 2016. Karakteristik Sifat Fiso Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*). Skripsi, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. (Tidak Dipublikasikan)
- Safitri Nur Hany 2021. Pengaruh Penggunaan Asap Cair Terhadap Daya Awet Pemppek Ikan Gabus (*Channa Striata*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. Teknologi Hasil Perikanan, Universitas Sriwijaya.
- Riyadi Nur Her, 2010 Diversifikasi Dan Karakterisasi Cita Rasa Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Dengan Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol III, No 1, 1 Februari 2010.
- Puspita I, Palandeng H & Sinolungan J. 2014. Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Cemaran *Escherichia coli* pada Makanan Gado-Gado di Sepanjang Jalan Kota Manado. J FKM UNSRAT. 1(1): 1-9.
- Rukmana, R., & Herdi. 2015 Sukses Budidaya Ikan Nila Secara Intensif. Yogyakarta : Lily Publisher.
- Hertini Rani, Zulfani, & Yatim R. Widodo 2013 Optimasi Proses Pembuatan Tepung Kedelai.
- Salman, Y., Syainah, E., & Rezkiah, R. 2018 Analisis Kandungan Protein, Zat Besi dan Daya Terima Bakso Ikan Gabus dan Daging Sapi. Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan, 14(1),63-73.
- Soekarto S. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suryandari, B. D., Dan Widyastuti, N. 2015 Hubungan Asupan Protein Dengan Obesitas Pada Remaja. *Journal Of Nutrition College*, (4)2, 492-498.

- Susanti, M. R. 2007 Diversifikasi Produk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichuru. Sp*) Skripsi, Program Studi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Industri, Institut Sains Dan Teknologi Akprind. Yogyakarta (Tidak Dipublikasikan)
- Sutomo, Budi. 2013. Sukses Bisnis Bakso. Kriya Pustaka. Depok
- Standar Nasional Indonesia (SNI), 2332.1:2015, Cara Uji Mikrobiologi- Bagian 1 : Penentuan *Coliform* Dan *Escherichia Coli* Pada Produk Perikanan.
- Manuhara Jg. Affandi Rd, Aziza T. 2015. Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Filter Tepung Gembili Sebagai Fortifikasi Inulin. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol Viii (2) : 77-83.
- U.S.D.A. 2018. Usda *National Nutrient Database For Standard Reference. Nutrient Data Of Soybean* Wijaya, S., Mulyadi, Arie F., & Septivirta, Theresia, D (2014) Pembuatan Permen Jelly Dari Nanas (*Ananas Comosus*) Subgrade (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gelatin). Teknologi Industry Pertanian, 1 (1), 1-15
- Wiranta, G.A. 2017. Formulasi Dan Karakteristik Nutrimax Bar Berbasis Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris. L*) Sebagai Makanan Pasien Kemoterapi. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan, Sains Dan Teknologi Studi Gizi.
- Winarsi Heri 2010 Protein Kedelai Dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan. Yogyakarta. Kanisius
- Winarno, F. G. 1997 Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Indonesia
- Wibowo, S 2015. 50 Jenis Bakso Sehat Dan Enak Penebar Swadaya. Jakarta.
- Yuyun. 2012. Panduan Sukses Berbisnis Bakso. Agromedia Pustaka. Jakarta.