

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrina Anggraini, S.P. dan Yuniningsih, S. (2016) "Optimalisasi Penggunaan Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Segar," *Jurnal Reka Buana*, 2(1), hal. 11–18.
- Alfira, E. (2015) "Pengaruh Lama Perendaman Pada Hormon Tirosin Terhadap Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*)," Skripsi, hal. 1–42.
- Amir, N., Metusalach, M. dan Fahrul, F. (2018) "Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan," *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 11(2), hal. 15. Tersedia pada: <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.11.2.15-21>.
- Ariestya, Dennis Indah, Fronthea Swastawati, dan Eko Susanto. 2016. "Antimicrobial Activity of Microencapsulation Liquid Smoke on Tilapia [*Oreochromis Niloticus* (Linnaeus, 1758)] Meat for Preservatives in Cold Storage ( $\pm 5\text{ }^{\circ}\text{C}$ )." *Aquatic Procedia* 7: 19–27. <https://doi.org/10.1016/j.aqpro.2016.07.003>.
- Assidiq, F., Rosahdi, T.D. dan Viera, B.V. El (2018) "Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Daging Sapi," *al-Kimiya*, 5(1), hal. 34–41. Tersedia pada: <https://doi.org/10.15575/ak.v5i1.3723>.
- Da Silva Santos, F.M. et al. (2017) "Use of chitosan coating in increasing the shelf life of liquid smoked Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) fillet," *Journal of Food Science and Technology*, 54(5), hal. 1304–1311. Tersedia pada: <https://doi.org/10.1007/s13197-017-2570-3>.
- Dewi, I.C. dan Choiriyah, N.A. (2021) "Kualitas Gizi Dan Nilai Total Plate Count (Tpc) Sambal Ikan Lais Salai," *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(1), hal. 3616–3619.
- Diharmi, A., Ayu, D.F. dan Ali, A. (2019) "Characterization of the oil from the abdomen part of smoked catfish (*Pangasius hypophthalmus*) processing by-product," *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), hal. 187. Tersedia pada: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i1.25897>.
- Fauzan, F. dan Ikhwanus, M. (2017) "Pemurnian Asap Cair Tempurung Kelapa Melalui Distilasi dan Filtrasi Menggunakan Zeolit dan Arang Aktif," *Prosiding Semnastek*, (016), hal. 1–5. Tersedia pada: [jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek%0Ap-](http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnastek%0Ap-).
- Fauziah, N., F. Swastawati, dan L. Rianingsih. (2014). "Kajian Efek Antioksidan Asap Cair Terhadap Oksidasi Lemak Ikan Pindang Layang (*Decapterus Sp.*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang." *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 3 (4): 71–77.
- Hadi, A. et al. (2022) "Pengaruh berbagai sumber pengasapan terhadap kadar protein, mikrobiologis dan organoleptik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap," *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 7(2), hal. 179. Tersedia pada: <https://doi.org/10.30867/action.v7i2.724>.
- Harini, N. dan Wachid, M. (2014) "Pengujiian Efektivitas Asap Cair," *Jurnal GAMMA*, 9(2), hal. 50–62.

- Harris, Helmi, dan Aan Agustiawan. (2018). “Analisis Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Organoleptik Pundang Seluang.” *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 13 (2). <https://doi.org/10.31851/jipbp.v13i2.2437>.
- Hartati, Sri, Purnama Darmadji, dan Yudi Pranoto. 2015. “Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Menurunkan Kadar Timbal (Pb) Pada Biji Kedelai (*Glycine max*) Utilization of Coconut Shell Liquid Smoke to Reduce Lead (Pb) Levels in Soybean Seeds (*Glycine max*).” *Jurnal Agritech* 35 (03): 331. <https://doi.org/10.22146/agritech.9345>.
- Hasanah, R. dan Suyatna, I. (2015) “Karakteristik Mutu Produk Ikan Baung (*Mystus nemurus*) Asap Industri,” *Jurnal Akuatika*, 6(2), hal. 170-176. ISSN 0853-2532.
- Herawati, H. (2008) “Penentuan umur simpan pada produk pangan,” *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), hal. 124–130.
- Hiariey, S., & Lekahena, V. (2015). Pengaruh pemberian ekstrak biji atung sebagai pengawet alami terhadap perubahan nilai mutu ikan tongkol asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(3), 329-340.
- Husen, A. (2018) “Techno : Jurnal Penelitian Pengolahan Ikan Cakalang Asap ( *Katsuwonus Pelamis* ) Dengan Techno :,” *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 07, hal. 165–169. Tersedia pada: <https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/Techno/article/view/667/571>.
- Isamu, K.T., Hari, rP dan S.S.. (2012) “Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di Kendari,” *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), hal. 105–110.
- Isharyudono, K., Mar’ah, I., dan Jufriyah, J. (2019). Penggunaan Bahan Inkonvensional Sebagai Sumber Bahan Pakan. *Jurnal Pengelolaan Laboratorium Pendidikan*, 1(1), 1-6.
- Jamilatun, S. et al. (2016) “Pengaruh Perendaman Ikan Nila Dengan Asap Cair (*Liquid Smoke*) Terhadap Daya Simpan,” *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, (November 2016), hal. 1–8.
- Lasamahu, Michella. 2022. “Pengolahan Ikan Tuna Asap Cair.” *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2 (3): 1198–1201. <https://doi.org/10.31004/cdj.v2i3.2995>.
- Leksono, T; Syahrul. 2001. “Jurnal Natur Indonesia III (2): 178– 184 (2001).” *Jurnal Natur Indonesia* 3 (2): 178–84.
- Mahdaniar, A. 2017, Kualitas ikan layang deles (*Decapterus Macrosoma*) segar pasca pendaratan sampai pemasaran akhir di kota makasar, skripsi, pemanfaatan sumberdaya perikanan departemen perikanan, Universitas Hasanuddin Makasar.
- Mardiah, A. dan Fitria, E.A. (2018) “*UNES Journal of Scientech Research*,” 3(2), hal. 101–109.
- Mareta, Dea Tio, dan Shofia Nur Awami. 2011. “Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemasangan.” *Ilmu-Ilmu Pengetahuan* 7 (2): 33–47.
- Mentari, eka pratiwi, dan Sahara. 2017. Pembuatan Dan Pengujian Asap Cair Dari Tempurung Kelapa Dan Tongkol Jagung Sebagai Bahan Pengawet Ikan. *JFT*. No.1. Vol. 4.

- Mulia, F. dan Rochyani, N. (2020) “Ekstraksi Gelatin Tulang Ikan Gabus ( *Channa striata* ) dengan Variasi Asam yang Berbeda pada Proses Demineralisasi Extraction of Cork Fish Bone Gelatin ( *Channa striata* ) with Different Acid Variations in the Demineralization Process,” 25(3), hal. 201–207.
- Nurfitasari, Ifi, Ika Febriana Palupi, Camelia Oktavia Sari, Siti Munawaroh, Nur Nafisyah Yuniarti, dan Tri Ujilestari. 2020. “*Digestibility Response of Tilapia to Various Types of Feed.*” Nectar: Jurnal Pendidikan Biologi 1 (2): 2745–4452.
- Nuswantari, Titah Amelia, Program Studi, Teknik Kimia, Fakultas Teknik, dan Universitas Pgrri Palembang. 2023. “Pemanfaatan Drum Smoker Dalam Pembuatan,” 1–14.
- Pranata, J. 2007. “Pemanfaatan Sabut dan tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair.” Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik Universitas Malikussaleh, Lhokseumawe 1 (1): 1–6.
- Purnawati, Eka, Sinar Perbawani Abrina Anggraini, dan Susy Yuniningsih. 2017. “Optimalisasi Kandungan Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Sabut Kelapa Melalui Proses Pirolisis.” eUREKA 1 (2).
- Rahmawarti, F. (2011) “Pengawetan makanan dan permasalahannya,” Pengawetan Makanan dan Permasalahannya, hal. 51–70.
- Rasi, Antonius Juandri Longa, dan Yulius Prianto Seda. 2017. “Potensi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa terhadap Keamanan Pangan.” eUREKA: Jurnal Penelitian 3 (2): 1–10.
- Sadya, S. and Bayu, D. (2022) Produksi Ikan Nila indonesia sebanyak 1,35 Juta Ton Pada 2021, Data Indonesia: Data Indonesia for Better Decision. Valid, Accurate, Relevant. Available at: <https://dataindonesia.id/agribisnis-kehutanan/detail/produksi-ikan-nila-indonesia-sebanyak-135-juta-ton-pada-2021> (Accessed: 13 January 2024).
- Salamah, Siti, dan Siti Jamilatun. (2017). “Pemanfaatan Asap Cair Food Grade yang Dimurnikan dengan Arang Aktif sebagai Pengawet Ikan Nila.” *Eksergi* 14 (2): 29. <https://doi.org/10.31315/e.v14i2.2027>.
- Saloko, Satrijo, Purnama Darmadji, Bambang Setiaji, dan Yudi Pranoto. (2014). “Antioxidative and antimicrobial activities of liquid smoke nanocapsules using chitosan and maltodextrin and its application on tuna fish preservation.” *Food Bioscience*, 71–79. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2014.05.008>.
- Sefentry, A. (2016) “Studi Pengaruh Temperatur Thermal, Ukuran Tempurung Kelapa Terhadap Waktu Proses Pembuatan Asap Cair Dan Konsentrasi Asap Cair Guna Mengurangi Bau Pada Lateks,” *Redoks*, 1(1), hal. 10–22.
- Setiawan, I., Darmadji P dan B, R. (1997) “Pengawetan Ikan dengan Pencelupan dalam Asap Cair,” Prosiding Seminar Tek. Pangan, hal. 348–371.
- Sofiana, M.S.J. dan Aritonang, A.B. (2021) “*Indonesian Journal of Pure and Applied Chemistry ( Characterization And Activity Of Liquid Smoke On Proximate Contents Of Achovy Fish ),*” 4(1), hal. 17–27.
- Sulistijowati, R. dan Mile, S.L. (2014) “Uji Mutu Ikan Cakalang Asap dari Unit Pengolahan Ikan di Provinsi Gorontalo,” II.
- Swastawati, F., Cahyono, B., Wijayanti, I. (2018). Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Dengan Metode Pengasapan Tradisional

- Dan Penerapan Asap Cair. INFO, 19, (2) : 55-64.
- Terubuk, B.P. (2015) “*The Profitability Of Liquid Smokesolution To The,*” 43(2), hal. 96–103.
- Wibawa, B.A. dan Priyatna, B. (2015) “Revitalisasi Sentra Pengasapan Ikan Di Bandarharjo, Kota Semarang,” Riptek, 9(2), hal. 1–14.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniastuti, A. dan Retno, S.I. 2007. Biokimia. Yogyakarta: Graha Ilmu.