

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta
- Agus. 2017. Pemetaan Daerah Penangkapan Ikan Tongkol (*Euthynnus* sp) di Perairan Teluk Bone. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Ahmed EO, Ali ME, Kalid RA, Taha HM, and Mahammed AA. 2010. Investigating the quality changes of raw and hot smoked *Oreochromis niloticus* and *Clarias lazera*. *Pakistan Journal of Nutrition* 9(5):481-484.
- Akolo, I. R., & Azis, R. (2019). Peningkatan mutu ikan roa (*Hemiramphus* sp.) asap dengan response surface method-central composite design (RSM-CCD). *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 7(2), 64-71.
- Aliefah, C. N. (2016). Pendugaan Umur Simpan Daging Ayam Asap Badranaya Menggunakan Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda Dengan Metode Arrhenius (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Aly, M. I. B., Ermin, E., & Koroy, M. (2022). Pengaruh Lama Waktu Pemanggangan Terhadap Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) dan Ikan Tuna Tongkol (*Euthinus Affinis*) Berdasarkan Hasil Uji Organoleptik di Kota Ternate". *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(21), 490-507.
- Assogba, M. F., Anihouvi, E. L., Adinsi, L., Boukary, B. S., Kpoclou, Y. E., Mahillon, J., ... & Anihouvi, V. B. (2021). Sensory profiling of meat and fish products obtained by traditional grilling, smoking and smoking-drying processes. *Journal of Aquatic Food Product Technology*, 30(4), 378-391.
- Azis, R., & Akolo, I. R. (2020). Analisis Mutu Organoleptik dan Kadar Air Ikan Roa (*Hemiramphus* sp.) Asap dengan Metode Pemanggangan Berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(4), 487-492.
- Azzis, M. A., Isamu, K. T., & Suwarjoyowirayatno. (2021). Karakteristik Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Wolasi Kabupaten Konawe Selatan. *Journal Fish Protech*, 4(2), 164–173.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). Standar Nasional Indonesia (SNI 2725:2013) ikan asap dengan pemanggangan panas.
- Dewi, A. R., & Rosida, D. F. (2023). Studi Keamanan Pangan pada Ikan Asap di

- Wilayah Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya. *G-Tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(2), 762-768.
- Essumang, D.K., Dodoo, D.K., & Adjei, J.K. (2013). Effect of smoke generation sources and smoke curing duration on the levels of Polycyclic Aromatic Hydrocarbon (PAH) in different suites of fish. *Food and Chemical Toxicology*. (58): 86-94.
- Fatahuddin, F., Permadi, A., & Irianto, H. E. (2021). Food Safety and Quality Flying Grilled Fish of Produced in Dermasandi Village Tegal. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 544-547.
- Hakim, A. R., & Suryani, T. (2014). *Kadar Protein, Organoleptik Dan Daya Terima Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Ghazali, R. R., & Swastawati, F. (2014). Analisa tingkat keamanan ikan manyung (*Arius thalassinus*) asap yang diolah dengan metode pemanggangan berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 31-38.
- Giullen, M. D. & Manzanos, M. J. (2002). Study of the volatile composition of an aqueous oak smoke preparation. *Food Chemistry* 79:283-292.
- Hamdani, Y, dan Hersoelisyorini, W. (2020). Kadar air, Total Volatil Nitrogen (TVN) serta sifat sensoris ikan bandeng asap cair kemasan vakum berdasarkan variasi suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1), 34-44
- Heruwati, Endang S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3) Tahun 2002. Jakarta
- Husen, A. (2018). Pengolahan ikan cakalang asap (*Katsuwonus pelamis*) dengan penilaian organoleptik. *Techno: Jurnal Penelitian*, 7(2), 165-169.
- Isamu KT, Hari P dan Sudarminto SY. 2012. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptic ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2): 105- 110.
- Kaiang, D. B., Montolalu, L. A., & Montolalu, R. I. (2016). Kajian mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap utuh yang dikemas vakum dan non

vakum selama 2 hari penyimpanan pada suhu kamar. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 75-84.

Leiwakabessy J, Wenno MR. 2019. Penambahan Asap Cair Mampu Mempertahankan Profil Asam Lemak Ikan Tuna Kering Blok. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3): 520–525. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.29080>.

Maryati, M., Rahmawati, A., & Rumatoras, M. F. K. (2024). Kadar Air dan Organoleptik Ikan Tongkol Komo Asap (*Euthynnus affinis*) yang Disimpan Menggunakan Kemasan Vakum dan Non Vakum pada Suhu Ruang. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 38-47.

Muchtar, F., & Hastian, H. (2023). Analisis karakteristik organoleptik ikan tuna asap yang dihasilkan dengan metode pemanggangan tradisional di desa malalanda kecamatan kulisusu kabupaten buton utara. *Jurnal Pertanian Khairun (JPK)*, 2(1).

Nurmianto, E., Wessiani, N. A., & Megawati, R. (2018). Desain alat pemanggangan ikan menggunakan pendekatan ergonomi, QFD dan pengujian organoleptik. *Matrik: Jurnal Manajemen dan Teknik Industri Produksi*, 10(2), 68-82.

Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius dan Kadar Air Kritis. *Jurnal agroteknologi*, 14(02), 189-198.

Prasetyo, D. Y. B., Darmanto, Y. S., & Swastawati, F. (2015). Efek perbedaan suhu dan lama pemanggangan terhadap kualitas ikan bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) cabut duri asap. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(3).

Reski, G., Rozi, A., & Fuadi, A. (2023). Pengujian Angka Lempeng Total (ALT) Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Di Stasiun Karantina Ikan Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Aceh. *COMSERVA: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, 3(02), 694-699.

Saanin, IH. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jakarta: Bina Cipta: 245

Skaljic S, Jokanovic M, Tomovic V, Ivic M, Tasic T, Ikonic P, Sojic B, Dzinic N

dan Petrovic L. 2018. Influence of smoking in traditional and industrial conditions on colour and content of polycyclic aromatic hydrocarbons in dry fermented sausage “Petrovskà klobàsa”. *LWT-Food Science and Technology*. (87): 158-162.

Setyastuti, A. I., Prasetyo, D. Y. B., Kresnasari, D., Ayu, N., & Andhikawati, A. (2021). Karakteristik kualitas ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap dengan asap cair bonggol jagung selama penyimpanan beku. *Akuatika Indonesia*, 6(2), 62-69.

Swastawati, F. 2018. *Teknologi Pemanggangan Ikan Tradisional*. Intimedia. Malang.

Swastawati, F., Surti, T., Agustini, T. W., & Riyadi, P. H. (2013). Karakteristik kualitas ikan asap yang diproses menggunakan metode dan jenis ikan berbeda. *Jurnal aplikasi teknologi pangan*, 2(3).

Towadi, K., Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2013). Pengaruh lama pemanggangan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *The NIKe Journal*, 1(3).

Wibowo, L., Nofreeana, A., & Lasmi, L. (2020). Kajian Mutu dan Umur Simpan Produk Pemanggangan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Aplikasi Asap Cair. *MANFISH JOURNAL Marine, Environment, and Fisheries*, 1(1), 168–173. <https://doi.org/10.31573/manfish.v1i03.322>.

Wibowo, S. 2000. *Industri Pemanggangan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.