

DAFTAR PUSTAKA

- Andjar Sari, S., LA, S., & Indriani, S. (2020). Penerapan Quality Function Deployment Pada Desain Mesin Pengasapan Ikan. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*, 10(1), 1–5. <https://doi.org/10.36040/industri.v10i1.2533>
- Anggiatama, Yusra, & Efendi, Y. (2016). Studi Mutu Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Asap di Beberapa Pasar Kota Padang. *Jurnal Katalisator*, 1(2), 1–12. <https://doi.org/10.22216/jk.v1i2.959>
- Banowati, L. (2014). *Ilmu Gizi Dasar* (F. A. s. p. Pratama (ed.); Herlambang).
- Damongilala, L. J. (2021). Kandungan Gizi Pangan Ikan. In *Patra Media Grafindo Bandung* (pp. 1–60).
- Darianto, Sitohang, sutrisno torang hiras, & Amrinsyah. (2018). Analisa Faktor - Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengasapan Pada Mesin Pengasapan Ikan Lele Analysis of Factors That Influence The Fumigation Process on Catfish. *JMEMME*, 2(2), 56–66.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11–16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Diharmi, A., Sari, N. I., & Aditya Muhammad Yandhria Putra, K. (2020). Karakteristik Mutu Gisuke-ni dan Air Terikat Gisuke-ni Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 320–332. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.31522>
- Fadir, M. R., Haser, F. T., Febri, S. P., Prihadi, T. H., & Cahyanti, W. (2022). Dinamika kualitas air pada pemeliharaan ikan jurung (Tor soro) yang dipelihara pada berbagai sistem resirkulasi. *Aquatic Sciences Journal*, 9(August), 103–110. <https://doi.org/10.29103/aa.v9i2.8128>
- Gultom, O. W., Lestari, S., & Nopianti, R. (2016). Analisis Proksimat, Protein Larut Air, dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar Sumatera Selatan. *Jurnal Fishtech*, 4(2), 120–127. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v4i2.3506>
- Hadinoto, S., Kolanus, J. P. M., Riset, B., Standardisasi, D., Ambon, I., Kebun, J., & Ambon, C. (2017). *Evaluasi Nilai Gizi Dan Mutu Ikan Layang (Decapterus Sp) Presto Dengan Penambahan Asap Cair Dan Ragi*.
- Harmain, R. M., & Mile, L. (2013). Asap Panas. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(Moeljanto 1992), 37–40.
- Hartanto, R., Amanto, B. S., Khasanah, L. U., & Pusparani, L. (2020). Uji

- Pengaruh Jarak Sumber Panas Dan Lama Pengasapan Terhadap Karakteristik Kimia Ikan Lele (*Clarias sp.*) Asap Pada Alat Pengasap Tipe Tegak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 78. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.35004>
- Husen, A. (2018). Techno : Jurnal Penelitian Pengolahan Ikan Cakalang Asap (*Katsuwonus Pelamis*) Dengan Penilaian Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 07, 165–169. <https://ejournal.unkhair.ac.id/index.php/Techno/article/view/667/571>
- Ilham Mardotillah, A. D. S. M. Y. Y. A. (2018). Rancang Bangun Alat Pengasap Ikan. *Agroteknika*, 6(1), 1–8. <http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1120700020921110%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.reuma.2018.06.001%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.arth.2018.03.044%0Ahttps://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S1063458420300078?token=C039B8B13922A2079230DC9AF11A333E295FCD8>
- Ilhamdy, A. F., Edison, & Sumarto. (2018). Kajian Penambahan Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) Terhadap Mutu Ikan Asap Jambal Siam (*Pangasius Hypophthalmus*) Selama Penyimpanan. *Marinade*, 01(01), 17–26.
- Ilhamdy, A. F., Marasabessy, I., Putri, R. M. S., Viruly, L., Oktavia, Y., Sari, E. Y., Jumsurizal, J., Tetty, T., & Pratama, G. (2022). Karakteristik Produk Tradisional Ikan Tongkol Asap dari Kabupaten Natuna, Kabupaten Bintan dan Kota Tanjungpinang, Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4), 275–286. <https://doi.org/10.46252/jsai-fpik-unipa.2022.vol.6.no.4.200>
- Joesidawati, M. I., Suwarsih, & Sriwulan. (2022). Perbandingan Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynus sp.*) Asap Menggunakan Alat Efhilink dan Tradisional dengan Bahan Bakar Asap Bonggol Jagung. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 15(2), 483–489.
- Josephus, L. M. F., Pontoh, J., & Momuat, L. I. (2020). KANDUNGAN LEMAK DAN KOMPOSISI ASAM-ASAM LEMAK PADA BAGIAN BADAN IKAN JULUNG-JULUNG (*Hemiramphus brasiliensis*). *Chemistry Progress*, 12(2), 73–78. <https://doi.org/10.35799/cp.12.2.2019.27926>
- Kaban, D. H., Palenewen, J. C. V, Mentang, F., & Dotulong, V. (2019). Analisa Kadar Air , Ph , Dan Kapang Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis* , L) Asap Yang Dikemas Vakum Pada Penyimpanan Suhu Dingin. 7(3), 72–79.
- Kalor, J. D., Runggamusi, B. S., & Rumahorbo, B. T. (2022). Analisis Kadar Air, Lemak, Protein dan Uji Organoleptik Pada Ikan Tuna (*Katsuwonus pelamis*, L). *ACROPORA: Jurnal Ilmu Kelautan Dan Perikanan Papua*, 4(2). <https://doi.org/10.31957/acr.v4i2.1905>

- Khotimah, D. F., Faizah, U. N., & Sayekti, T. (2021). Protein sebagai Zat Penyusun dalam Tubuh Manusia: Tinjauan Sumber Protein Menuju Sel | PISCES : Proceeding of Integrative Science Education Seminar. *1st AVES & LASER*, 1(1), 127–133. <https://prosiding.iainponorogo.ac.id/index.php/piscs/article/view/117>
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (L. I. Darojah (ed.); Bumi Aksar).
- Lamuka, A. P., Putri, R. W., Djibu, R. C., Gogou, E., Ahmad, S. S., & Suma, F. (2023). Analisis Uji Proksimat Pada Ikan Roa (*Hemirhamphus* sp) Asap Yang Di Jual Di Pasar Central Gorontalo. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 47–53.
- Lekahena, V. N. J. (2020). Proximate Characteristics of Smoked Salted Mackarel Fish Products. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 248–252. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.2.248-252>
- Litaay, C., Jaya, I., Trilaksani, W., Setiawan, W., & Deswati, R. (2022). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Lama Pengasapan Terhadap Kadar Air, Lemak Dan Garam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap. *J. Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(August), 179–190.
- M.Bahrudin. (2019). Perbedaan Kadar Air Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger brachysoma*) Asap. *Jurna;Teknolgi Hasil Perikanan*, 1, 44–50.
- Mawardi, & Yusrizal. (2017). Pola Makan Ikan Jurung (Tor Soro) Di Sungai Lokop Kabupaten Aceh Timur. *Prosiding Seminar Nasional MIPA III*, 339–344.
- Ngurah, Putu Adi SantikaI Gusti , S.Pd., M. F. (2016). Pengukuran Tingkat Kadar Lemak Tubuh Melalui Jogging Selama 30 Menit Mahasiswa Putra Semester Iv Fpok Ikip Pgri Bali Tahun 2016. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Rekreasi*, 152(1), 89–98. file:///Users/andreataquez/Downloads/guia-plan-de-mejora-institucional.pdf%0Ahttp://salud.tabasco.gob.mx/content/revista%0Ahttp://www.revistaalad.com/pdfs/Guias_ALAD_11_Nov_2013.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v66n3.60060.%0Ahttp://www.cenetec
- Nika, K. J., & Tega, Y. R. (2023). Pengaruh Lama Pengasapan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimiawi Ikan Asap Kakap Merah (*Lutjanus Erythropterus*). *Proceeding Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 1(1), 204–214.

- Nurfadilah, N., Yuntarso, A., & Herawati, D. (2019). Perbandingan Metode Standar Nasional Indonesia Dan Non Standar Nasional Indonesia Dalam Penentuan Kadar Karbohidrat Total. *Jurnal SainHealth*, 3(2), 37. <https://doi.org/10.51804/jsh.v3i2.601.37-41>
- Nurmianto, E., Anzip, A., & Negoro, N. P. (2022). Evaluasi Desain Ergonomi Alat Pengasapan Ikan Untuk Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Bina Darma*, 2(1), 25–37. <https://doi.org/10.33557/pengabdian.v2i1.1659>
- Oktaviani, R. A., Isro, L. R., Nabillah, & Putri, D. A. L. (2023). *Proses Pembekuan Ikan Patin Siam (Pangasius hypophthalmus) Fillet di PT Dimas Reiza Perwira, Surabaya, Jawa Timur. May.*
- Otong, S. D., S, R. S., Jetty, N., Eddy, A., & Zalinar, U. (2018). Mekanisme Pengasapan Ikan. In W. Nadeak (Ed.), *Unpad Press*.
- Pemuasaan, P., Periodik, S., Pertumbuhan, T., Hidup, K., Benih, P., Jurung, I., J, M. A. H., Nisari, T., Rumondang, A., & Khobir, M. L. (2024). *The Effect Of Periodic Fatiguing On Seed Growth And Survival Jurung Fish (Tor Soro).* 14(4), 1902–1911.
- Rahma, A. A., Nurlaela, R. S., Meilani, A., Sarayono, Z. P., & Pajrin, A. D. (2024). Ikan Sebagai Sumber Protein dan Gizi Berkualitas Tinggi Bagi Kesehatan Tubuh Manusia. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(3), 3132–3142.
- Rahmawati, S., Haslianti, & Huli, L. O. (2023a). Uji Organoleptik Dan Kimia Ikan Pari (*Dasyatis sp.*) Asap Yang Diasap Menggunakan Pelepa Sawit Dan Tongkol Jagung. *Jurnal Fish Protech*, 6(1), 63. <https://doi.org/10.33772/jfp.v6i1.36915>
- Rahmawati, S., Haslianti, & Huli, O. La. (2023b). *UJI ORGANOLEPTIK DAN KIMIA IKAN PARI (Dasyatis sp.) ASAP YANG DIASAP MENGGUNAKAN PELEPAH SAWIT DAN TONGKOL JAGUNG.* 6(1), 63–70.
- Ratulangi, U. S. A. M. (2017). *Lipida.*
- Regency, A. I., Ilhamdy, A. F., Marasabessy, I., Putri, R. M. S., Viruly, L., Sari, E. Y., Pratama, G., Teknologi, J., Perikanan, H., Maritim, U., Haji, R. A., Teknologi, J., Perikanan, H., Perikanan, P., Tual, N., Tenggara, M., Sosial, J., Perikanan, E., Maritim, U., ... Palka, J. R. (2022). Karakteristik Kimia dan Sensori Ikan Tongkol Asap Asal Pulau Jemaja , Kabupaten Kepulauan Anambas. *Jurnal Fishtech*, 11(1), 1–10.
- Rihayat, T., Zulkifli, Amalia, Z., & Salmyah. (2022). Pengolahan Teknologi Tepat Guna Autoclave Untuk Sterilisasi Produk Olahan Ikan Sebagai Sarana Modernisasi Kuliner Aceh Desa Hagu Barat Laut Kecamatan Banda Sakti

Kota Lhokseumawe A-6 A-7. *Proceeding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 6(1), 6–11.

Sari, A. K., Isamu, K. T., & Sartinah, A. (2022). KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN PROKSIMAT IKAN GABUS (*Channa striata*) ASAP CAIR MENGGUNAKAN OVEN. *Jurnal Fish Protech*, 5(2), 131. <https://doi.org/10.33772/jfp.v5i2.28383>

Siregar, R. R., & Sumandiarsa, I. K. (2020). *Pengaruh Perbedaan Jenis Kayu Bakar Dan Lama Pengasapan Terhadap Mutu Sensori Ikan Patin Asap (Pangasius pangasius)Effect*. 3(1), 1–8.

Swastawati, F. (2018). *Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional*. [https://doc-pak.undip.ac.id/2430/2/Buku Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional.pdf](https://doc-pak.undip.ac.id/2430/2/Buku%20Teknologi%20Pengasapan%20Ikan%20Tradisional.pdf)

Swastawati, F., Boesono, H., & Wijayanto, D. (2019). *Pengasapan Ikan Bandeng Tanpa Duri Menggunakan Asap Cair*.

Swastawati, F., Surti, T., Agustini, T. W., & Har, P. R. (2013). Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(01), 1–7.

Turnip, L. P., Widia, I. W., & Kencana, P. K. D. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pengovenan Ikan Tongkol yang direndam dalam Larutan Asap Cair Batang Bambu Tabah terhadap Karakteristik Produk Ikan Olahan. *Jurnal Beta*, 8(1), 158–166. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/beta/article/view/50745>

Wulandari, S., Febrita, E., & Tifanny, A. (2021). Analisis Mutu Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Salai Dengan Pemberian Kitosan Dan Lama Pengasapan Sebagai Rancangan Lkpd Biologi Sma. *Biogenesis*, 17(2), 61. <https://doi.org/10.31258/biogenesis.17.2.61-68>

Yanestra, S. M., Adi Pratama, J. W., Rahayu, A., & Tomy, P. (2020). Efektivitas Pengasapan Menggunakan Kayu Kesambi (*Schleichera oleosa*) Dibandingkan Dengan Batok Kelapa (*Cocos nucifera*) Pada Daging Babi Terhadap Tpc, Organoleptic Dan Awal Pembusukan. *VITEK: Bidang Kedokteran Hewan*, 10(November), 10–14. <https://doi.org/10.30742/jv.v10i0.46>

Zenal Otong Arifin, D. (2019). *Budidaya Ikan Dewa*. Penerbit IPB Press.