

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiani, Y., & Fadhil, M. (2017). Asam laktat hasil fermentasi limbah kubis menghambat angka lempeng total dan mempertahankan kualitas fisik ikan segar. *VISI KES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 16(2).
- Arifin, M. Y. (2016). Pertumbuhan dan Survival Rate Ikan Nila (*Oreochromis. Sp*) Strain Merah dan Strain Hitam yang Dipelihara pada Media Bersalininitas. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 16(1), 159–166
- Arsyad, M. 2021. Analisis Kimia Dan Organoleptik Terhadap Formulasi Sambal Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 4(1).
- Budijanto S, Hasbullah R, Prabawati S, Setyadjit, Sukarno, Zuraida I. 2008. Identification and safety test on liquids smoke made from coconut shell for food product Indonesian. *Journal of Agricultural Postharvest Research*. 5(1): 32-40.
- Bortolomeazzi R, Sebastianutto N, Toniolo R, Pizzariello A. 2007. Comparative evaluation of the antioxidant capacity of smoke flavouring phenols by crocin bleaching inhibition, DPPH radical scavenging and oxidation potential. *Food Chemistry*. 100: 1481-1489.
- Crosetti, D. (2012). International Trade and Invasive Alien Species. Standards and Trade Development Facility. https://www.standardsfacility.org/sites/default/files/STDF_IAS_EN_0.pdf R retrieved June 20, 2020
- Darmaji P. 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan Hasil Pertanian. *Rapat Terbuka Majelis Guru Besar*. Universitas Gadjah Mada; Yogyakarta
- Gudazzawki. 2018. Pengaruh Pengasapan Ikan Secara Tradisional (Sebaran Fenol) Terhadap Kesehatan Konsumen. *Jurnal Bioteknologi. Bandung*. Vol 5(2).
- Huda, M., & Ikerismawati, S. (2022). Analisis Angka Lempeng Total Ikan Terasak (*Escualosa thoracata*) Asin Kering Industri Rumah Tangga di Kecamatan Lekok Kabupaten Pasuruan. *LEMPUK*, 1(1).
- Kartamihardja, E. S., Purnomo, K., & Umar, C. (2017). Sumber daya ikan perairan umum daratan di Indonesia-terabaikan. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 1(1).
- Lepongbulan, W., Tiwow, V. M., & Diah, A. W. M. (2017). Analisis unsur hara pupuk organik cair dari limbah ikan mujair (*Oreochromis mosambicus*) danau lindu dengan variasi volume mikroorganisme lokal (MOL) bonggol pisang. *Jurnal Akademika Kimia*, 6(2).
- Mardiana Nasliha, Waluyo. 2017. Analisis Kualitas Mutu Ikan Sembilang (*Paralotosus albilabris*) Asap di Kelompok Pengolahan Ikan Mina Mulya, Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 3. No 3.

- Mardiana, R. Lidyawati. & Zulfikri, M. (2020). Identifikasi Formalin Pada Ikan Segar di Pelabuhan Pendaratan Ikan di Rayeuk Kabupaten Aceh Timur. *Journal of Pharmaceutical and Health Research*,1(3),77–82
- Ndobe, A. d. (2016). Pertumbuhan dan Kelangsungan Hidup Ikan Nila (*Oreochromis sp*) yang dipelihara Pada Media Bersalinitas. *Jurnal Sains dan Teknologi*, Volume 5 Nomor 1 Hlm 19-27 ISSN 2089-8630.
- Panagan AT, Syarif N. 2009. Uji daya hambat asap cair hasil pirolisis kayu pelawan (*Tristania abavata*) terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Penelitian Sains*. 6:30-32.
- Prafiadi S, Enik M., 2020. Variasi Morfometrik Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Pada Ekosistem Rawa (*Lentik Water*) Di Wilayah Prafi, Masni Dan Sidey, Kabupaten Manokwari. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*, 2(2).
- Puspitasari, A. W., Ruzuqi, R., Ernawati, E., Sukmawati, S., Badaruddin, M. I., Amri, I., & Abadi, A. S. (2022). Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Asin Di Kepulauan Ayau, Papua Barat. *JURNAL LEMURU*, 4(3).
- Purwanto, Andhi and , Nanik Suhartatik, S.TP, M.P. (2014) Angka Lempeng Total Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Malabaricus*) Dipengaruhi Oleh Konsentrasi Asap Cair Dan Kadar Garam Selama Penyimpanan. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Saravanakumar A, Venkateshwaran K, Vanitha J, Ganesh M, Vasudevan M, Sivakumar T. 2009. Evaluation of antibacterial activity, phenol and flavonoid contents of The spesia populnae flower extracts Pak. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. 22:282-286
- Salim A W, Putut H R, Ima W,. 2013. Pengaruh Metode Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Ikan Mujair (*Oreochromis Mossambicus*) Asap Suhu Ruang. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2(3),19–27.
- Sirait, J., & Saputra, S. H. (2020). Teknologi Alat Pengasapan Ikan dan Mutu Ikan Asap. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2).
- Sriwulan, S., Murtadho, I. I., Mawardi, I. I., Andayani, H. D., Alina, Y., & Nurfitria, N. (2022). Angka Lempeng Total Bakteri Ikan Kuniran Dan Ikan Tongkol Asap Di Pasar Baru Tuban. *Binar–Biology Natural Resources Journal*, 1(1).
- Sriwulan, S., Murtadho, I. I., Mawardi, I. I., Andayani, H. D., Alina, Y., & Nurfitria, N. (2022). Angka Lempeng Total Bakteri Ikan Kuniran Dan Ikan Tongkol Asap Di Pasar Baru Tuban. *Binar–Biology Natural Resources Journal*, 1(1), 29-33.
- Sukmawati, Iksan B, Evi S S. 2020. Analisis Angka Lempeng Total Mikroba Pada Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) Segar di Tempat Pelelangan Ikan Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 3.(1)

- Sulfiani, Sukainah, Mustarin. 2020. Pengaruh Lama dan Suhu Pengasapan Dengan Menggunakan Metode Pengasapan Panas Terhadap Mutu Ikan Lele Asap. *Jurnal Ilmu Perikanan*. Vol 11.(1)
- Syahril. Soekendarsi, E., Hasyim, Z. 2016. Perbandingan Kandungan Gizi Ikan Mujair *Oreochromis mossambica* Danau Universitas Hasanuddin Makassar dan Ikan Danau Mawang. *Jurnal Biologi Makassar*. 1(1),1–7.
- Wibowo, S. A., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2013). Pengaruh metode pengasapan yang berbeda terhadap kualitas dan daya simpan ikan mujair (*Oreochromis mossambicus*) asap suhu ruang. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(3).
- Widhiastuti, P. W. (2019). Uji Angka Lempeng Total Dan Identifikasi *Staphylococcus aureus* Pada Ikan Tuna Asap Di Pasar Kedonganan (Doctoral dissertation, Politeknik Kesehatan Denpasar).
- Widiastuti, L., Sulistiyanto, Y., Jaya, A., Jagau, Y., & Neneng, L. (2019). Potensi Mikroorganisme Sebagai Biofertilizer. *EnviroScienteeae*, 15(2).
- Wijayanti, N. S. & Lukitasari, M. (2016). Analisis pengawetan makanan dan uji organoleptik ikan asin yang beredar dipasar besar madiun. *Jurnal Florea*. Volume,3(1),59–64.
- Winarno, Wibowo. 2018. *Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya. Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuwono S. S., Elok Wijiroh. 2019. *Teknik Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press: Malang