

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, Tri Winarni & Fronthea Swastawati, 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-added) Dalam Upaya Penganekaragaman Pangan, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Amir, Nursinah, Metusalach & Fahrul. 2018, *“Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan”*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Dewi, Nurcahaya Eko, Lukita Purnamayati & Retno Ayu Kurniasih. 2019, *“Karakteristik Mutu Ikan Bandeng (*Chanos Chanos Forsk*) Dengan Berbagai Pengolahan”*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Erliana, 2016, *“Inovasi Produk Brownies Dengan Bahan Tambahan Selai Nanas Subang Terhadap Daya Terima Konsumen”*, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Frayogo, Dede Fyonalidi, 2019, *“Perbedaan Pengasapan Panas dan Pengasapan Dingin Terhadap Mutu Katsuobushi Ikan Cakalang”*, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Ghazali, Rofi Rifki, Fronthea Swastawati & Romadhon. 2014, *“Analisa Tingkat Keamanan Ikan Mayung (*Arius Thalassius*) Asap yang Diolah Dengan Metode Pengasapan Berbeda”*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Idah, Peter Aba & Nwankwo, Ifannyi. 2013, *“Effect Of Smoke-drying Temperatures And Time On Physical And Nutritional Quality Parameters Of Tilapia (*Oreochromis Niloticus*)”*, Department of Agricultural and Bioresources Engineering, Federal University of Technology, Minna, Niger State, Nigeria.
- Mamuja, Christine F, 2016, *“Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan”*, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Nugroho, Setyawan Dw, Sudjito Soeparman & Lilis Yuliati. 2018, *“Analisis Pengaruh Bahan Bakar Alternatif Pada Lemari Pengasapan Ikan Terhadap Kualitas Produk Hasil Asapan”*, Universitas Brawijaya, Malang, Indonesia.
- Rayhan, Abu, Subhash Chandra Chakraborty & Rakhi Das. 2017, *“Effect Of Temperature On The Quality Of Smoked Thai Pangas (*Pangasius**

Hypothalamus)”, Department of Fisheries Technology, Bangladesh Agricultural University, Mymensingh, Bangladesh.

SNI 19-8402-1996, 2013, “*Ikan Asap Dengan Pengasapan Panas*”, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.

Sunarma, Ade. 2007, “*Panduan Singkat Teknik Pembenihan Ikan Patin*”, BBPBAT Sukabumi, Indonesia.

Sulistijowati, Rieny, Otong Suhara Djunaedi, Jetty Nurhajati, Eddy Afrianto & Zalinar Udir. 2011, “*Mekanisme Pengasapan Ikan*”, UNPAD PRESS, Sumedang.

Swastawati, Fronthea, Bambang Cahyono & Ima Wijiyanti. 2017, “*Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Metode Pengasapan Tradisional dan Penerapan Asap Cair*”, Universitas Diponegoro, Semarang.