

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Adelia S. B, M. Eunike dan E. Bertie. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus* sp) Asap di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 3, (2). Hal 55-65
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 2010. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Cetakan ke-14. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. Hal 67-77.
- Ahmad Arif, Eukirno Mus, Tjipto Leksono, 2015. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Asap Terhadap Mutu Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Asap. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.
- Anggiatama, Yusra dan Y. Efendi, 2016. Studi Mutu Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Asap Di Beberapa Pasar Kota Padang. Skripsi Jurusan Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Bung Hatta, Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006a. SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 23 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2725.1:2009, Ikan Asap-Bagian1: Spesifikasi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.12 hlm.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.2007.Surat Keputusan No.kep.69/DJ-P2HP/2007.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Riau. 2002. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I Provinsi Riau. Pekan Baru Dalam www.utusanriau.com.
- Febriandi, N Ira Sari dan Mery Sukmiwati, 2015. Pengaruh Perbedaan Cara Pelapisan Kitosan Terhadap Mutu Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Asap Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Gufran, M.H dan Kordi, K. 2010. Budidaya Ikan Lele di Kolam Terpal . Lily Publisher, Yogyakarta.
- Hattu, N. Telussa, I dan Paiss, Shela. 2014, Kandungan Histamin dalam Olahan Ikan Komu (*Auxis thazard*) yang Direbus dengan Variasi Konsentrasi NaCl, Ind. J. Chem, Hal 147-154.

- Husni A, Brata AK, Budhiyanti SA. 2015. Peningkatan daya simpan ikan kembung dengan ekstrak etanolik *Padina sp.* Selama penyimpanan suhu amar. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 18(1):1-10.
- Ibnu, A . 2011. Analisis Perkembangan Histamin Tuna (*Thunnus sp*) dan Bakteri Pembentuknya Pada Beberapa setting Standar Suhu Penyimpanan . Institut Pertanian Bogor. Bogor Skripsi.
- Indriati, N., Rispayeni, & Heruwati, E.S. (2006). Studi bakteri pembentuk istamin pada ikan kembung pada selama proses pengolahan. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia, 1(2), 117–123.
- Kordi, K.M.G. 2005. Penanggulangan Hama dan Penyakit Ikan. Cetakan Pertama. Rineka Cipta dan Bina Adiaksara. Jakarta, 194 hlm.
- Lombongadil GP, Reo AR dan Onibala H. 2013. Studi mutu produk ikan Japuh (*Dussumieria acuta* C.V) asap kering industri rumah tangga di desa Tumpaan Baru, Kecamatan Tumpaan. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. 1(2): 47-53.
- Lubis. M.Y. 2016. Pengendalian Mutu Penanganan Steak Beku Dengan Konsep HACCP Di PT Dempo Andalas Samudera. Bungus.Sumatera Barat.
- Maghfiroh, I. 2000. “Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*).” Tidak Diterbitkan. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Marzuki, 2002, *Metodologi Riset*, BPFE-UII, Yogyakarta.
- Mulyani.E. Wibowo, M. A. dan Rianto. R. 2016. Uji Kualitatif Histamin Menggunakan Kit Histakit Pada Ikan Patin Jambal (*Pangasius djambal*) selama Penyimpanan Suhu Dingin. Jurnal. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura. Vol 5(3). Hal 13-17.
- Munandar, A. Nurjanah dan M. Nurimala, 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Rendah Dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, XII (2):88.
- Nissreen Abu-Ghannam, 2016. Optimisation of Fucoxanthin Extraction From Irish Seaweeds by Response Surface Methodology. Dublin Institute of Technology.
- Nuraini, F. dan O. Nawansih. 2006. Uji Sensori. Buku Ajar. Lampung: Universitas Lampung. 121 hlm.

- Poernomo. 2006. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap yang Disimpan Pada Suhu Kamar. Seminar Perikanan Nasional Indonesia. Jakarta. Hal 299 -324.
- Purnomo dan Salasa. 2002. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Randalinggi, L. 2013. Kajian Kelayakan Mutu Usaha Pengolahan Cakalang Asap Berdasarkan GMP dan SSOP Serta Strategi Pengembangannya di Kota Jaya Pura. Tesis. Program Sarjana. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Rokhman, A. 2008. Peran Kebijakan Publik, Orientasi Kewirausahaan dan Kompetensi Sumber Daya Manusia Dalam Pengembangan Produk Perikanan Prima (Disertasi). Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Saparinto, C. dan R. Susiana. 2013. Kiat Sukses Budidaya Ikan Patin. Lily Publisher, Yogyakarta, 52 hlm.
- SNI 2725.1-2009 Ikan Asap 1- Spesifikasi
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal. Jurnal Pasir Laut. 2 (2).hal 40-53
- Swastawati, F. 2011. Studi Kelayakan Dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan dengan Asap Cair Limbah Pertanian. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Teteh , E.N. 2010. Effect of Fresh, Frozen, and Salted Fillets of Atlantic Cod (*Gadus marhua*) “. Final project. United Nation University Fisheries Training Programe. Iceland
- Trifany A.P., Laksmi W., Ronny A. 2016. Titik Kendali Kritis dan Deteksi Kehalalan Nugget Ikan (MJ) Kabupaten Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat) Volume 4, Nomor 4, Oktober 2016 (ISSN: 2356-3346)
- Yusra, 2016. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Pengolahan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap di Kecamatan Tanjung Raya Kabupaten Agam. Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Bung Hatta Padang, Sumatera Barat.1 (1).