

## DAFTAR PUSTAKA

- Akerina, F. O., Kour, F., Amahorseja, A. L., Ada, R. R., & Simange, R. K. (2023). Fish Quality Analysis and Business Development of Fishery Products Processing in Titigogoli Village Morotai Island Regency. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1207(1), 012012. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1207/1/012012>
- Darianto. (2021). Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Proses Pengasapan Pada Mesin Pengasapan Ikan Lele. *Journal Of Mechanical Engineering, Manufactures, Materials And Energy*, 2(2).
- Petriyuna, F., Nurhasanah, S., Ristiani, E., & Devitasari, C. (2017). Characteristics and Shelf Life of Dry Salted and Unsalted Dark Banded Goatfish (*Upeneus* sp.). *KnE Life Sciences*, 2(6), 471. <https://doi.org/10.18502/kls.v2i6.1068>
- Hadi, A., Khazanah, W., Andriani, A., & Husna, H. (2022). Pengaruh berbagai sumber pengasapan terhadap kadar protein, mikrobiologis dan organoleptik ikan nila (*Oreochromis niloticus*) asap. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 7(2), 179. <https://doi.org/10.30867/action.v7i2.724>
- Hafiludin. (2021). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat Berbeda. *Jurnal Kelautan Universitas Trunojoyo*, 8.
- Hardianti, F., & Suruan, S. D. (2024). Analisa Kelayakan Usaha Pengasapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Skala Industri Rumah Tangga di Kabupaten Raja Ampat. *Jurnal Riset Perikanan Dan Kelautan*, 6, 118–126.
- Kefi, A. R., Gusnawati, & Jasron, J. U. (2024). Analisis Pengaruh Posisi dan Perbedaan Waktu Pengasapan Terhadap Kualitas Se'i Ikan. *Jurnal Inovasi Teknologi Terapan*, 2(1), 336–346.
- Kresnasari, D. (2021). Pengaruh Pengawetan dengan Metode Penggaraman dan Pembekuan Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal UNU Purwokerto*, 001–008.
- Kunci, K., Simanjuntak, H., & Silalahi, V. (2022). A R T I C L E I N F O Kandungan Formalin Pada Beberapa Ikan Segar di Pasar Tradisional Parluasan Kota Pematangsiantar. *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11, 223–228. <https://doi.org/10.23887/jst-undiksha.v11i1>
- Litaay, C., Jaya, I., Trilaksana, W., & Setiawan, W. (2022). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Lama Pengasapan terhadap Kadar Air, Lemak, dan Garam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Asap). *Jurnal Institut Pertanian Bogor*, 179–190. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/jitkt.v14i1.39941>
- Nihe, A., Husain, R., & Mile, L. (2022). Lama Penyimpanan dan Kesegaran Ikan Nila dengan Pengawet Larutan Kulit Nanas. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 10, 124–128.

- Nugraha, A. B., Firmansyah, H. N., Al Qudus, A. R., Ramadhan, A. Z., & Suhodo, N. (2022). Rancang Bangun Alat Pengasapan Ikan Dengan Bahan Bakar Limbah Kayu Sebagai Pemanfaatan Limbah Pengrajin Kayu Di Jepara. *Jurnal Inovasi Mesin*, 4(2), 36–44. <https://doi.org/10.15294/jim.v4i2.64959>
- Obyn Imhart Pumpente, Novalina Maya Sari Ansar, & Wendy Alexander Tanod. (2023). Efek Penggaraman Kering Terhadap Karakteristik Sensori dan Kadar Air Ikan Kuwe Asin (*Caranx sp.*). *INSOLOGI: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 2(2), 340–348. <https://doi.org/10.55123/insologi.v2i2.1823>
- Pahlevi, R. V. (2023). Pengaruh Bahan Bakar Briket Pengasapan yang Berbeda terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Asap. *Journal Universitas Lambung Mangkurat*, 1, 10–23.
- Pratiwi, P. A. (2023). Pengaruh Lama Pengasapan Terhadap Mutu Organoleptik dan Kimia Ikan Patin (*Pangasius sp*) Asap Menggunakan Sumber Asap dari Kombinasi Sabut Kelapa dan Tongkol Jagung. *Jurnal Perikanan*.
- Puni, N., Nur, R. M., & Asy'ari, A. (2020). Pengolahan Dan Uji Organoleptik Ikan Asin Di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(2), 122–131. <https://doi.org/10.31186/jenggano.5.2.122-131>
- Puspitasari, D., & Desrita. (2021). Efektivitas Fermentasi Kubis untuk Meningkatkan Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) pada Suhu Ruang. *Acta Aquatica : Aquatic Sciences Journal*, 8(1), 56–59.
- Raharjo, D. (2015). Daya Tahan Ikan Bandeng Segar yang Diawetkan Menggunakan Pengawet Alami Kombinasi Daun Jambu Mete (*Anacardium occidentale*) dan Garam. *Journal Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1, 20–27.
- Rakhmayeni, D. A., Yuniarti, T., Sukarno, S., & Prayudi, A. (2024). Karakteristik ikan tandipang (*Dussumeiria acuta*) asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 27(2), 112–123. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v27i2.43821>
- Rasydta, H. P., Sunarto, W., & Haryani, S. (2015). Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Ikan Bandeng. *Indonesia Journal of Chemical Science*, 4(1), 11–14.
- Rieuwpassa, F. J., Cahyono, E., Sambeka, Y., & Tomaso, A. M. (2025). Pengaruh Metode Penggaraman Basah terhadap Nilai Sensori Ikan Layang Asin (*Decapterus sp.*). *Jurnal Perikanan Tropis*, 12(1), 1–12.
- Rohmatin Shofuro Setiyono, R. F. (2019). Correlation of Smoked Fish Physical Quality and Facilities of Hygiene Activity and Sanitation with the Existence of *Escherichia coli* Bacteria in Smoked Fish. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(4), 276. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i4.2019.276-285>
- Rozi, A. (2018). Laju Kemunduran Mutu Ikan Lele (*Clarias sp*) Pada Penyimpanan Suhu Chilling. *Jurnal Perikanan Tropis*, 5(2).

- Sa'adah, W. (2021). Analisis Nilai Tambah Pengasapan Ikan Tawes di Kabupaten Lamongan. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 7(2), 1585–1594.
- Sirait, J., & Saputa, S. H. (2020). Teknologi Alat Pengasapan Ikan dan Mutu Ikan Asap. *Jurnal Riset Dan Standardisasi Industri Samarinda* .
- Suswandi, M. F. (2024). Pengaruh Lama Perendaman Menggunakan Pati Biji Alpukat dan Ekstrak Lidah Buaya Terhadap Keawetan Buah Strawberry. *Rama Kemdikbud*, 1.
- Swastawati, Saputra, S. H., Sudiarti, Sirait, J., & Henggu. (2023). Efektifitas Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Metode Pengasapan Pirolisis. *Jurnal Seminar Nasional Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Kristen Wira Wacana Sumba*.
- Towadi, K., Harmain, R. M., & Dali, F. A. (2023). Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1.
- Tumbelaka, R. A., Naiu, A. S., & Dali, F. A. (2013). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kerinh . *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 1(1), 48–54.
- Tumonda, S., Mewengkang, H. W., & Timnowo, S. M. (2017). Kajian Mutu Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) Asap terhadap Nilai Kadar Air dan pH selama Penyimpanan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5, 64–68.
- Tupan, J., Nanlohy, & Latuconsina, D. (2023). Mutu Kimia dan Organoleptik Ikan Layang (*Decapterus* sp) Asap Bumbu Tradisional dari Beberapa Pedagang di Desa Pelauw Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 03, 199–208.
- Utami, S. P., Metusalach, & Amir, N. (2021). Proses Pengasapan Dan Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Dan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Asap Di Desa Singa Kecamatan Herlang Kabupaten Bulukumba. *Jurnal IPTEKS PSP*, 6, 128–153.
- Willy, I. R. L., & Henggu, K. U. (2024). Efektivitas Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Menggunakan Pengasapan Pirolisis. *Jurnal Universitas Kristen Wira Wacana Sumba*, 143–155.