

## DAFTAR PUSTAKA

- Adachi, Y., Kobayashi, A., & Kobayashi, M. (2012). Structure of colloidal flocs in relation to the dynamic properties of unstable suspension. *In International Journal of Polymer Science* (Vol. 2012). <https://doi.org/10.1155/2012/574878>
- Adawyah. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adebowale B. A. D. L. 2008. Comparative quality assesment of fish (*Clarias gariepinus*) smoked with cocoa pod husk and three other different smoking material. *Journal Food Technol*, 6:5-8.
- Afrianto, E. D. 2005. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Agribisnis and Akuakultur. 2009. Prospek Usaha Ikan Patin Menjanjikan. Makalah. Jawa Barat.
- Damayanthi, E. 2004. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. (<http://www.student.ipb.ac.id>)
- Dwatyas. 2012. Pemanfaatan Tongkol Jagung, <http://dwatyas.wordpress.com/2012/05/15/tongkol-jagung/>, diakses tanggal 21 Juni 2023.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Jawa Timur. 2016. Statistik Perikanan Tangkap Jawa Timur. <https://dkp.sulselprov.go.id/page/info/24/laporan-statistik>
- Patabang, D. 2012. Karakteristik termal briket arang sekam padi dengan variasi bahan perekat. *Jurnal mekanikal*, 3(2):286–292.
- Failinsur. 2012. Pengaruh metode pemberian bumbu dan jenis ikan terhadap mutu sensori pada ikan air tawar asap. *Jurnal litbang industri*, 2(2):87-96.
- Ghazali, R. R., Swastawati, F., dan Ramadhon. 2014. Analisis tingkat keamanan ikan mayung (*Arius thalasinus*) asap yang diolah dengan metode pengasapan berbeda. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ghufran, M, 2010. Budidaya Ikan Patin di Kolam Terpal. Yogyakarta: Lily Publisher
- Hadinoto, S. K. 2016. Karakteristik mutu ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap menggunakan asap cair dari tempurung kelapa. *Majalah BIAM*, 12(1):20-26.
- Ibrahim dan Ratna. 2003. Mutu Hasil Perikanan dan Peranannya dalam Menghadapi Pasar Global. Makalah Pelatihan Pengetahuan Mutu. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Irianto, H. E, G. S. 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Universitas Terbuka. Jakarta.
- Kadir, L. 2004. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Jumlah Kandungan Bakteri Dan Kualitas Fisik Ikan Tongkol Asap.
- Kordi, M. 2005. Budidaya Ikan Patin: Biologi, Pembenihan dan Pembesaran. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.
- [KKP]. 2013. Kaidah Blue Economy Sudah Berjalan Puluhan Tahun Di Indonesia. Siaran

Pers Pusdatin KKP . 29/04/2013. <http://kkp.go.id/index.php/arsip/c/9043/kaidah-blue-economy-sudah-berjalanpuluhan-tahun-di-indonesia/>

- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. Laporan Kinerja (LKJ) Direktorat Jendral Perikanan Budidaya tahun 2016. Jakarta (ID) : KKP
- Leki, A. dan Mamiek, M. 2017. Karakteristik Mutu Se'i Tuna yang Diproses Menggunakan Metode Liquid Smoking, Smoking Cabinet dan Tungku Tradisional. Prosiding Sentrinov.
- Linggarwati, E. D. 2016. Kandungan Protein dan Daya Terima Ikan Bandeng dengan Metode Pengolahan Pengasapan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNSRAT. Manado.
- Ramli, M. 2012. Usaha perikanan ikan asap selais di rantau kopar Kabupaten rokan hilir provinsi riau. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 17(1):56-64.
- Mardiana, N. W. 2014. Analisis kualitas ikan sembilang (*Paraplotosus albilabris*) asap kelompok pengolahan ikan Mina Mulya, Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur. *Jurnal*.
- Mareta, D. D. 2011. Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemanggang. *Jurnal MEDIAGRO*, 7(2):33-47.
- Murniyati, A. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Oduor-Odote PM, Obiero M, Odoli C. 2010. Organoleptic effect of using different plant materials on smoking of marine and freshwater catfish. *African Journal of Food Agriculture Nutrition and Development*. 10(6): 2658-2677.
- Oyelese. 2006. Quality Assesment Of Cold Smoked Hot Smoked And Oven Dried Tilapia *Nilotica* Under Cold Strong Temperature Conditions. Departemen Of Wildlife And Fisheries Management, Faculty Of Agriculture And Forestry". University Of Ibadan, Ibadan, Nige.
- Palm LMN, Deric C, Philip OY, Winston JQ, Mordecai AG, Albert D. 2011. Characterization of polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) present in smoked fish from Ghana. *Advanced Journal of Food Science and Technology* 3(5):332-338.
- Pertiwi, Dini dan Welly Herumurti. 2013. The Capability Test Of Coconut Coir As Activated Carbon For Phenol Removal. Surabaya: *Jurusan Teknik Lingkungan*, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Pramudias. 2014. Pengaruh Pemberian Enzim pada Pakan Komersial Terhadap Pertumbuhan dan Rasio Konversia Pakan (FCR) pada Ikan Patin (*Pangasius sp.*). Skripsi. Program Sarjana. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Pranata, J. 2007. Pemanfaatan Sabut dan Tempurung Kelapa serta Cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Makanan Alami Teknik Kimia. Universitas Malikussaleh Lhokseumawe. Aceh.
- Pratama, F., 2011. Evaluasi sensoris. UNSRI Press, Palembang.

- Poernomo, S. H. (2004). Teknologi Pengolahan Ikan. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan pusat pendidikan dan pelatihan perikanan.
- Rahmawati, F. 2016. Evaluasi Kecemaran Pakan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) pada Tiga Stadia yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Satya Minabahari* 1(1).
- 200Santo R. F. N. S. 2010. Potensi Sekam Sebagai Bahan Alternatif yang Dapat Dipakai Berulang-ulang. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suhara, A. 2019. Teknik budidaya pembesaran dan pemilihan bibit ikan patin (studi kasus di lahan luas desa mekar mulya, kec. teluk jambe barat, kab. karawang). *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2).
- Subagja Y. 2009. Fortifikasi ikan patin (*Pangasius sp*) pada snack ekstrusi. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulistijowati, R., Djunaedi, O. S., Nurhajati, J., Afrianto, E., dan Udin, Z. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. Jakarta.
- Sutoro, Y., Sulaeman, dan Iskandar. (1988). Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Susanto, H. dan Amri, K. 2002. Budidaya Ikan Patin. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susanto, H. dan Khairu, I A. 2007). Budidaya Ikan Patin. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, E. 2014. Mempelajari kinerja alat pengasap ikan tipe cabinet dan pengaruhnyaterhadap mutu ikan asap. *Journal of Agro-Based Industry*, 31:32-38.
- Sembiring, S. dan Simanjuntak, W. 2015. Silika Sekam Padi; Potensinya sebagai Bahan Baku Keramik Industri. Plantaxia. Yogyakarta.
- Setyaningsih, D. A. A. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor. SNI. 2006. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2006. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2006. Pengujian Kadar Lemak pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.3.2006. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2725.1-2009. Standar Nasional Indonesia Ikan Asap Bagian-1: Spesifikasi. <http://fliphtml5.com/hafz/qmad/basic>.
- Swastawati, Fronthea. 1997. "Pengasapan Ikan". Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang.
- Swastawati, F. 2008. Quality and safety of smoked catfish (*Aries talassinus*) using paddy chaff and coconut shell liquid. *Journal of Coast Dev*, 12 (1):47-55.
- Swastawati, Fronthea., Eko Susanto., Bambang Cahyono., Wahyu Aji Trilaksono. 2012. Sensory Evaluation and Chemical Characteristics of Smoked Stingray (*Dasyatis blekeeri*) Processed by Using Two Different Liquid Smoke. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics* Vol. 2 No. 3: 212 – 216

- Swastawati, F., Surti, T., dan Agustini TW. 2013. Karakteristik kualitas ikan asap yang diproses menggunakan metode dan jenis ikan berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2):126-132.
- Swastawati, F., Darmanto, Y. S., Sya'rani, L., Rahayu, K., dan Taylor, A. 2014. Quality characteristic of smoked skipjack (*Katsuwonus pelamis*) using different liquid smoke. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics*, 4(2):94-99.
- Utomo, P, Y. I. 2014. Sintesis Zeolit dari Abu Sekam Padi Pada Temperatur Kama. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Yanar, Yasemen, Mehmet, C., Akamca, E. 2006. Effects of brine concentration on shelf-life of hot smoked tilapia (*Oreochromis niloticus*) stored at 4°C. *Food Chemistry* 97:244-247.
- Yuhandri. 1998. Studi pengasapan ikan baung (*macrones sp*) dengan menggunakan asap cair. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Yefrida, Kasuma, Y.P., Silvianti, R., Lucia, N., Refilda dan Indrawati. 2008. Pembuatan Asap Cair dari Limbah Kayu Suren (*Toona sureni*), Sabut Kelapa dan Tempurung Kelapa (*Cocos nucifera* Linn). *Jurnal Ris Kim*. 1(2) : 187-191.

## **LAMPIRAN**

Lampiran 1. Lembar Penilaian Uji Organoleptik

Spesifikasi	Nilai	Kode				
		Contoh				
		1	2	3	4	dst
<b>1 Kenampakan</b>						
- Utuh, warna mengkilap spesifik produk	9					
- Utuh, warna kurang mengkilap spesifik produk	7					
- Utuh, warna agak kusam	5					
- Tidak utuh, warna kusam	3					
- Tidak utuh, warna sangat kusam	1					
<b>2 Bau</b>						
- Spesifik ikan asap kuat	9					
- Spesifik ikan asap kurang kuat	7					
- Netral	5					
Bau tambahan kuat, tercium bau amoniak dan tengik	3					
- Busuk, bau amoniak kuat dan tengik	1					
<b>3 Rasa</b>						
- Spesifik ikan asap kuat	9					
- Spesifik ikan asap kurang kuat	7					
- Hambar	5					
- Getir	3					
- Basi/busuk	1					
<b>4 Tekstur</b>						
- Padat, kompak, antar jaringan sangat erat	9					
- Padat, kompak, antar jaringan cukup erat	7					
Kurang padat, kurang kompak, antar jaringan kurang erat	5					
- Lembek, antar jaringan longgar	3					
- Sangat lembek, mudah terurai	1					

Lampiran 2. Uji Duncan

A. Kadar Air

**kadar\_air**

Duncan<sup>a</sup>

lama_pengasapan	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
6 jam	3	50.9100		
5 jam	3		54.4667	
4 jam	3		56.0333	
3 jam	3			59.5467
Sig.		1.000	.227	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

B. Kadar Lemak

**kadar lemak**

Duncan<sup>a</sup>

lama_pengasapan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
5 jam	3	1.4767
6 jam	3	1.4767
4 jam	3	1.6167
3 jam	3	2.0833
Sig.		.157

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 3.000.

C. Kenampakan

**Kenampakan**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F3_5	90	7.20
F2_4	90	7.22
F4_6	90	7.29
F1_3	90	7.53
Sig.		.102

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

D. Bau

**Bau**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F3_5	90	7.56
F2_4	90	7.64
F4_6	90	7.64
F1_3	90	7.76
Sig.		.385

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

E. Rasa

**Rasa**

Duncan<sup>a</sup>

Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
F2_4	90	7.47
F1_3	90	7.64
F3_5	90	7.67
F4_6	90	7.80
Sig.		.117

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.

F. Tekstur

**Tekstur**

Duncan<sup>a</sup>

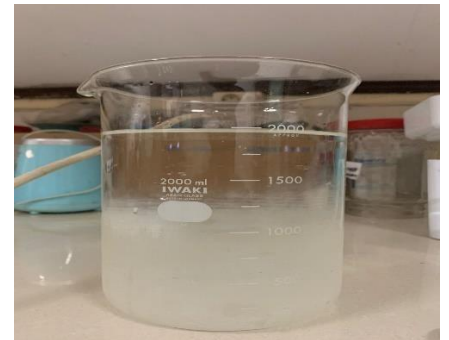
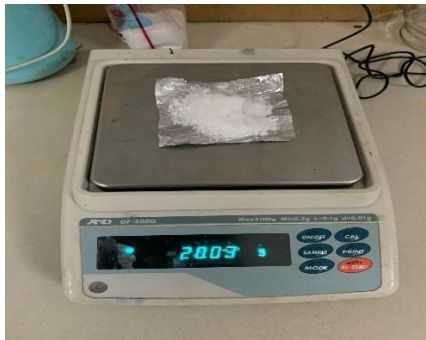
Perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
F1_3	90	7.18	
F2_4	90	7.40	
F3_5	90		7.91
F4_6	90		8.09
Sig.		.226	.332

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 90.000.



Lampiran 3. Persiapan Bahan dan Preparasi Sampel Ikan Patin



Lampiran 4. Proses Pengasapan Ikan dan Produk Ikan Patin Asap



## Lampiran 5. Uji Organoleptik Panelis

