

Daftar Pustaka

- Agustina, A. C., 2021. Analisis Cemaran Coliform dan Identifikasi *Escherichia coli* dari Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Semarang.. *Journal of Life Science*, Volume 10(1), pp. 23-32.
- Amaliyah, N., 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- AOAC, 2012. *Official methods of analysis*. 19th edition ed. Washington DC, USA: Assosiation of Official Analytical Chemist.
- AOAC, 2015. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC: s.n.
- Apriana, F., Rahmadi, I. & Syafitri, Y., 2023. Korelasi Antara Sifat Fisikokimia dengan Potensi Cemaran Mikrobiologi pada Siomay di Kota Bandar Lampung. *Journal of Communication in Food Science and Technology*, Volume 2(1), pp. 61-71.
- Bawinto, A., Mongi, E. Bartie, E. 2015. Analisa Kadar Air, pH, Organoleptik dan Kapang pada Produk Ikan Tuna (*Thunus sp*) Asap di Kelurahan Girian bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Volume 4 (3), pp. 1-8.
- Darmanah, G., 2019. *Metodelogi Penelitian*. Lampung: CV. Hira Tech.
- De Graaf, M. et al., 2017. Sustained fecal-oral human-to-human transmission following a zoonotic event. *Current Opinion in Virology*, Volume 22, pp. 1-6.
- Dewi, A. R., 2023. *Studi Keamanan Pangan pada Ikan Asap Tongkol dan Pari di Wilayah Kecamatan Krembangan, Kota Surabaya*, Surabaya: UPN VETERAN JAWA TIMUR.
- Endah, 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Eschericia Coli* pada Rujak yang dijual di sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*. Volume 74 (3), pp. 248-257.
- Fatoni, A., 2011. *Metodelogi Penelitian dan Teknik Penyusunan Skripsi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Firdaus, M., 2019. Profil Perikanan di Indonesia. *Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, Volume 2 (1), pp. 23-32.
- Ghazali, R. R., Swastawati, F. & Romadhon, 2014. Analisa Tingkat Keamanan Ikan Mayung (*Arius thalassinus*) Asap yang diolah dengan Metode Pengasapan Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* , Volume 3 (3), pp. 31-38.
- Hapsari, C. M., 2016. Analisis Kelayakan Usaha Pengasapan Ikan di Desa Toolawawo Kecamatan Lalonggasumeeto Kabupaten Konawe. *Jurnal Sosial Ekonomi Prikanan FPIK UHO*.

- Hariyadi, P., 2010. *Mewujudkan Keamanan Pangan Produk-Produk Unggulan Daerah*, s.l.: Prosiding Seminar Nasional. Volume 17(2), pp. 17-27.
- Hariyati, N., Agus, M. & Budiyanto, K., 2018. Hubungan Higiene Sanitasi pedagang sosis bakar di Car Free Day (CFD) kota Malang terhadap Jumlah Koloni Bakteri. *Jurnal Ilmu Dasar*, Volume 4 (1), pp. 71-76.
- Jajere, S. M., 2019. A review of Salmonella enterica with Particular Focus on the Pathogenicity and Virulence Factors, Host Specificity and Antimicrobial Resistance Including Multidrug Resistance. *Journal Veterinary World*, Volume 12(4), pp. 504-521.
- Jamilatun, S., Salamah, S., Aslihati, L. & Suminar, W. 2016. Pengaruh Perendaman Ikan Nila dengan Asap Cair (*Liquid Smoke*) terhadap daya simpan. *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Volume 4 (1), pp. 1-8.
- Jay, M. J., 2012. *Modern Food Microbiology*. Netherlands: Springer. Volume 12 (3), pp. 103-108.
- Karlina, N. K., 2022. *Gambaran Angka Lempeng Total pada Ikan Bakar di daerah wisata pantai Lovina*, Bali: Poltekkes Kemenkes Denpasar. Volume 2 (2), pp. 18-23.
- Khamidah, S., Swastawati, F. & Romadhon, 2019. Efek Perbedaan Lama Perendaman Asap Cair Kulit Durian terhadap Kualitas Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, Volume 1 (1), pp. 10-11
- Khosiah, 2017. Persepsi pedagang terhadap renovasi pasar semparu Desa Semparu Kecamatan Kopang Lombok Tengah. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, Volume 1(2), pp. 155-163.
- Kusumastuti, N. A., 2012. *Pengaruh Faktor Pendapatan, Umur, Jumlah Tanggungan Keluarga, Pendapatan Suami dan Jarak Tempuh ke Tempat Kerja terhadap Curahan Jam Kerja Pedagang Sayur Wanita (Studi Kasus di Pasar Umum Purwodadi)*, Semarang: s.n.
- Lianou, A., Panagou, E. Z. & Nychas, G., 2017. *Lawrie's Meat Science Eight Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Makanan, B.P.O.M., 2021. *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Jakarta: s.n.
- Mufidah, A., 2021. *Hubungan Jumlah Koloni Bakteri dengan Praktik Higiene Pedagang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap di Kecamatan Dringku Kabupaten Probolinggo*, Malang: SKRIPSI UMM Press.
- Notoatmodjo, S., 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

- Ogunyinka, O. I. & Dahiru, A., 2020. Food (fish) Safety and Hygiene using a Hybrid Smoking. *Global Scientific Journals*, Volume 8(2), pp. 1-4.
- Rachmawati, D., 2007. *Analisis Benzo(a)piren dalam Ikan Bakar Secara Kromatografi Cair Kinerja Tinggi*, Universitas Indonesia: Fakultas MIPA. Volume 12 (3), pp. 23-28.
- Rahayu, S., Bintoro, V. P. & Kusrahayu, 2012. Pengaruh Pemberian Asap Cair dan Metode Pengemasan terhadap Kualitas dan Tingkat Kesukaan Dendeng Sapi selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Volume 19(2), pp. 89-96.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S. & Komalasari, E., 2018. Escherichia coli : Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko. *Journal of Chemical Information and Modeling*, Volume 59(9), pp 9-12.
- Rizqi, P., Nurjazuli & Yusniar, D., 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli dalam makanan di Warung Makan sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 19(2), pp. 9-12.
- Rouger, A., Tresse, O. & Zagorec, M., 2017. Bacterial Contaminants of Poultry Meat: Sources, Species and Dynamics. *Journal Microorganisms*, Volume 5 (3), pp. 1-16.
- Sakti, H., Lestari, S. & Supriadi, A., 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, Volume 5 (1), pp. 6-12.
- Stein, R. A. & Chirila, M., 2017. *Foodborne Diseases, Third Edition*. Nottingham: Academic Press.
- Sudiarti, D., 2015. Efektivitas (Liquid Smoke) Asap Cair Tempurung Kelapa (*Cocos Nucifera*) terhadap Pertumbuhan Escherichia Coli. *Jurnal Bioshell*, Volume 4(4), pp. 212-221.
- Sugiyono, 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Jakarta: Alfabeta.
- Sulistijowati, R. et al., 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Bandung: UNPAD PRESS. Volume 19(2), pp. 89-96.
- Sulistijowati, R. & Rivai, R. A., 2019. Mutu Hedonik dan Kimia Ikan Teri (*Stolephorus commersonii*) Asap Cair. *Jambura Fish Processing Journal*, Volume 1(1), pp. 19-20.
- Sutanaya, N. T., Kencana, P. K. & Arda, G., 2018. Aplikasi Asap Cair Tempurung Kelapa Mampu Meningkatkan Umur Simpan Fillet Ikan Tuna. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, Volume 6 (2). pp 23-25
- Swastawati, F., 2018. *Teknologi Pengasapan Ikan Tradisional*. Malang: Intimedia.

- Syahputra, Y. T. & Parmadi, 2017. Faktor-Faktor yang mempengaruhi pendapatan usaha pedagang ikan di Pasar Tradisional kota Jambi. *Jurnal Perspektif Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, Volume 6 (3), pp. 121-130.
- Syahrizal, 2017. *Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia coli di peralatan makan pada Warung Makan (Hygiene Sanitation Food Handlers to the Content of Escherichia coli on Cutlery at Food Stalls)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Turner, C. W., 2010. *Factors Affecting Microbial Growth in Fresh Poultry*. New Jersey: John Wiley Sons, Inc.
- Varlet, V., Prost, C & Serot, T., 2007. Volatile Aldehydes in Smoked Fish: Analysis Methods, Occurrence and Mechanisms of Formation. *Journal Food Chemistry*. Volume 105(2), pp. 1536-1556
- Widianto, C., Wijaya, I. N. & Rukmi, W., 2022. Preferensi Masyarakat Tinggal di Permukiman Sempadan Pantai Kecamatan Bulak Kota Surabaya. *Journal of Planning for Urban Region and Environment*, Volume 11 (4) pp. 32-35.
- Yuliastri, V., Suwandi, R. & Uju, 2015. Hasil Penelitian Organoleptik dan Histologi Lele Asap pada Proses Pre-Cooking. *JPHPI*, Volume 18 (2). pp. 12-15
- Yulistiani, R., Saputro, E. A. & Anggraeni, R. A., 2020. Gambaran Karakteristik dan Analisis Higiene Sanitasi Pedagang terhadap Kontaminasi Mikroba Sate Kerang. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, Volume 19(2), pp. 143-151.