

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana,A. 2017. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan (Technology for Processing and Preserving Fish). Publisher: CV. SAH MEDIA Makassar.
- Agustin, S. 2021.Pengolahan Bandeng Asap. Jakarta: Politeknik Ahli Usaha Perikanan
- Amanda, L. (2013). Evaluasi Kesesuaian Lahan Tambak Untuk Budidaya Udang Windu Dan Bandeng Di Sekitar Desa Tambak Kalisogo Dan Desa Permisan Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Teknik Lingkungan*. Vol. 3 (1): 45, 52.
- Ares, G., Bruzzone, F., Vidal, L., Cadena, R. S., Giménez, A., Pineau, B., Hunter, D. C., Paisley, A. G., and Jaeger, S. R. (2014). Evaluation of a rating-based ariant of check-all-that-apply questions: Rate-all-that-apply (RATA). *Food Quality and Preference*, 36, 8795.
- Ayuningtyas, C. E. (2019). Preferensi konsumen terhadap organoleptik cookies non terigu. *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 42 (2), 81–86.
- Bora, N., dan Bele, A. A. 2019. Kadar Proksimat Cakalang Asap Yang Di Proses Dengan Beberapa Jenis Kayu Bakar Dan Metode Pengasapan. *Jurnal Partner*, 1(2), 1044–1055
- Dewi, N. M. I. K., Suparthana, I. P., & Pratiwi, I. D. P. K.2020. Evaluasi Profil Sensori Abon Ikan Jenis Pelagis Besar Menggunakan Metode Rate-All-That-Apply (RATA) Sensory Profile Evaluation of Shredded Large Pelagic Fish using Rate-All-That-Apply (RATA) Method. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10 (1) 2021 324-336
- Fauzyah, Sonia. 2023. DETERMINAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BUMBU RENDANG INSTAN MEREK BMM (BUMBU MASAK MACHMUDAH) DI PASAR LARANGAN KECAMATAN CANDI KABUPATEN SIDOARJO [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Teknik, Universitas Peemvbangunan Nasional "VETERAN" Jawa Timur.
- Fibrianto, K., & Dwihindarti, M. (2017). Profiling Atribut Jamu Kunyit Asam Dan Jamu Sinom Dengan Metode Rata (Rate-All-That-Apply) Pada Beberapa Kota Di Jawa Timur (Profiling Attribute Of Jamu Kunyit Asam And Sinom By Rata (Rate-All-That-Apply) At Several Cities In East Java). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1).
- Giusti, M. M., & Wrolstad, R. E. (2023). Acylated anthocyanins from edible sources and their applications in food systems. *Biochemical Engineering Journal*, 14(3), 217-225.
- Hafiludin, H. (2015). Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1), 37-43.
- Herrera, J. J., & Pinedo, C. A. (2020). "Sensory and chemical characterization of smoked fish using different smoking techniques." *Journal of Food Science and Technology*, 57(12), 4321-4331.

- Indriastuti, Dewi S., Dwi H. 2018. Pengembangandan Peningkatan Usaha Produk Olahan Bandeng Di Kecamatan Pakal Surabaya (Development and Improvement of Business of Processed Milkfish Products in Pakal District of Surabaya). *AJIE -Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship* (e-ISSN: 2477-0574; p-ISSN: 2477-3824) Volume. 03, Issue. 01, January 2018
- Jati, D. L., & Ina, Y. T. (2023). KONSENTRASI ASAP CAIR SEKAM PADI YANG BERBEDA DAN PENGARUHNYA TERHADAP SIFAT FISIKO KIMIAWI DAN ORGANOLEPTIK DAGING AYAM BROILER. *Proceeding Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 2(1), 228-239.
- LeBlanc, J., Gorman, M., Ritchie, C., Duizer, L., & McSweeney, M. B. (2023). A Prospective Review of the Sensory Properties of Plant-Based Dairy and Meat Alternatives with a Focus on Texture. *Foods*, 12(8), 1709.
- Litaay, C., Jaya, I., Trilaksani, W., Setiawan, W., & Deswati, R. (2022). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Lama Pengasapan Terhadap Kadar Air, Lemak Dan Garam Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Asap. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 14(2), 179-190.
- Magdalena, I., Fitroh, A., Fadhilah, D. K., Habsah, D., & Qodrawati, R. Y. (2023). Mengelolah Data Uji Validitas Dan Reliabilitas Dalam Penelitian Pendidikan: Instrumen Tes Dan NonTes Peserta Didik Kelas Iv Sdn Pondok Kacang Barat 03. *Jurnal Pendidikan Sosial Dan Konseling*, 1(2), 49-53.
- Munawar, F., Ependi, M., & Wildan, M. (2023). PENGARUH GAYA KEPEMIMPINAN TRANSFORMASIONAL TERHADAP ORGANIZATIONAL CITIZENSHIP BEHAVIOR (OCB) DIMEDIASI DENGAN KOMITMEN ORGANISASI: STUDI PADA TENDIK UIN BANDUNG. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(2), 115-124.
- Mustaniroh, S. A., Jauhari, L. S., & Maligan, J. M. (2020). Strategi Pengembangan Kluster Ukm Produksi Bandeng Asap dengan Menggunakan Metode K-Means Clustering dan Fuzzy Ahp. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1), 101-106.
- Nika, K. J., & Tega, Y. R. (2023). PENGARUH LAMA PENGASAPAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIAWI IKAN ASAP KAKAP MERAH (*Lutjanus erythropterus*). *Proceeding Sustainable Agricultural Technology Innovation (SATI)*, 1(1), 204-214.
- Nuh, R. N. I., Mustarin, A., & Sukainah, A. (2019). Analisis Kandungan Gizi Ikan Cakalang (*Kotsuwonus pelamis*) dengan Perendaman Vinegar Nira Lontar (*Boroassu flabellifer*) (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR).
- PLOS ONE. (2023). Sensory evaluation methodologies in food science. *PLOS ONE*.
- Pangestika, L.M.W. (2015). Profilling Atribut Sensory Produk Olahan Minuman Jahe Denga Metode RATA (Rate-All-That-Apply) studi kasus wedang jahe, bandrek, sekoteng, ronde. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

- Putri, R. A. 2022. Pengasapan Ikan Bandeng. Semarang; Universitas Negeri Semarang
- Rahim, Rahmad, A., Bela, N.D., Mutmainnah, M., Araswati, Z. (2019). Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan. DedikasiMU (Journal of Community Service). 1(1):1-10
- Reinbach, H.c., Giacalone, D., Riberio, L. M., Bredie, W. L.P., And Frost, M.B (2014). Comparison of three sensory profiling methods based on consumer preception ; CATA, CATA with intensity and napping®. Food Quality and Preference 32, 160-166.
- Rismayanti, D., Ramadhan, G., et al. 2017. Pengasapan Ikan Bandeng. Jakarta: Sekolah Tinggi Perikanan
- Said, H. S., Khotimah, C., Ardiansyah, D., & Khadrinur, H. (2023). Uji Validitas dan Reliabilitas: Pemahaman Mahasiswa Akuntansi Terhadap Matakuliah Accounting For Business atau Pengantar Akuntansi. Jurnal Publikasi Ekonomi dan Akuntansi, 3(2), 249-259.
- Setiawan, A., Triandita, N., dan Yuliani, H. 2022. Profil Uji Organoleptik dan Kadar Air Ikan Lele Asap Kabupaten Aceh Barat Gampong Pasie Pinang. Jurnal Sosial Dan Teknologi, 2(5), 418-424
- Sulistiyowati, R., *Mekanisme Pengasapan Ikan*. UNPAD Press. Bandung. 2011.
- Swastawati, F., Titi S., Agustini, W., dan Riyadi, H., P. 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang Diproses Menggunakan Metode dan Jenis Ikan Berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Vol. 2.