

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ashbrook, F.G. 1955. *Butchering, Processing and Preservation of Meat*. Canada: D. Van Nostrand Company, Inc.
- Amri dan Khairuman. 2003. *Budidaya Ikan Nila Secara Intensif*. Agromedia Pustaka Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Ikan Asap dengan Pengasapan Panas*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725:2013. *Ikan Asap-Bagian 1: Spesifikasi*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725:2013. *Ikan Asap-Bagian 2: Persyaratan bahan baku*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725:2013. *Ikan Asap-Bagian 2: Penanganan dan Pengolahan*. Jakarta.
- Bahar. 2006. *Teknologi Penanganan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta.
- Dani Sjarfardan Royani dan Ismael Marasabessy .2015. *Rekayasa Alat Pengasapan Ikan Tipe Kabinet*. Jurnal JATP
- Girard, J. P. 1992. *Smoking in Technology of Meat and Meat Products*. J.P. Girard (ed).Ellis Horwood. New York.
- Harikedua, J. 1994. *Teknologi Hasil Perikanan*. UNSRAT Manado.
- Horner, W.F.A 1992. *Preservation of fish by curing: Fish Processing Technology*. London: Chapman and Hall
- Irianto, H.E. dan S. Giyatmi. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Kariada, Nana. 2014. *Oven Panggang sebagai Solusi Pengolahan Ikan Higienis dan Ramah Lingkungan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Maya, Ovilia. P. 2013. *Pengolahan Pengasapan Ikan*. Malang: Universitas Brawijaya.

- Marassebesy Ismael dan Royani DS.2011. *Perbaikan Teknologi Pengasapan dan Manajemen Usaha Pengolahan Ikan Asap*. Jurnal Bakti
- McCabe, W.I and Smith, J.C. 1985. *Unit Operation of Chemical Engineering*. 4<sup>th</sup> Edition. McGraw Hill Book Company. Singapore
- Monica Kharisma Tama.2018. *Rekayasa Alat Pengasap Ikan dengan Sirkulasi Asap Bebas Tar*. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya
- Muhammad Ridho Putra.2018. *Proses Pengasapan Ikan dengan Sistem Sirkulasi Asap Bebas Tar*. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Okuzumi, M. and T. Fuji. 2000. *Nutritional and functional properties of squid and cuttlefish*. Tokyo: National Cooperative Association of Squid Processors.
- Standart Nasional Indonesia 01-2356.1991. *Penentuan Kadar Air*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Sugiyono. 2007. *Statistik untuk penelitian*. Alfabeta: Jakarta.
- Suhardiyono, L., 1988, *Tanaman Kelapa, Budidaya dan Pemanfaatannya*, Penerbit Kanisius, Yogyakarta, 153-156.
- Sunarya. 1996. *Proses Kemunduran Mutu Hasil Perikanan dan Persyaratan Mutu Bahan Baku*.Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia DEPERINDAG, Jakarta.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Westryan. 2013. *Jenis-jenis Alat Pengering*. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara