

## DAFTAR PUSTAKA

- A. L. Varian Pradipta, Dr. Ir. Engkos A. Kosasih, M.T. 2016. Pagaruh Laju Aliran, Temperatur dan Kelembaban Udara terhadap Laju Pengeringan Keping Singkong. *Jurnal Teknik Mesin*.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Anonimous. 2010. *Smoke Fish Production (Enterprise Module)*. San Juan City.
- Ashbrook, F.G. 1955. *Butchering, Processing and Preservation of Meat*. Canada: D. Van Nostrand Company, Inc.
- 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.
- Banwatt, George. 1981. *Basic Food Microbiology*. Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Erna. 2012. *Ikan Salai Kuliner Khas Sumatera Selatan*. Online (<http://www.beritasatu.com/food-travel/52353-ikan-salai-kuliner-khas-sumatera-selatan.html>, diakses tanggal 17 Juni 2019).
- Girard, J. P. 1992. *Smoking in Technology of Meat and Meat Products*. J.P. Girard (ed). Ellis Horwood. New York.
- Hadi, S. 2015. Laju Pengeringan Kapulaga menggunakan Alat Pengering Efek Rumah Kaca dengan Bantuan Tungku Biomassa. *Jurnal Teknik Mesin*, 5, 49-58.
- Harikedua, J. 1994. *Teknologi Hasil Perikanan*. UNSRAT Manado.
- Irianto, H.E. dan S. Giyatmi. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Universitas Terbuka.

- Kariada, Nana. 2014. *Oven Panggang sebagai Solusi Pengolahan Ikan Higenis dan Ramah Lingkungan*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Maya, Ovilia. P. 2013. *Pengolahan Pengasapan Ikan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Mora, Putra T. 2010. *Perancangan Dan Pengujian Alat Pengering Kakao dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 7,5 kg per Siklus*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Okuzumi, M. and T. Fuji. 2000. Nutritional and functional properties of squid and cuttlefish. Tokyo: National Cooperative Association of Squid Processors.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid I dan II. Penerbit Bina Cipta. Bandung.
- Singh, Paul. 2001. *Introduction to Food Engineering*. New Jersey: Academic Press.
- 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.
- Sulistijowati, Rieny S. dkk. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Bandung: UNPAD Press.
- Sunarya. 1996. *Proses Kemunduran Mutu Hasil Perikanan dan Persyaratan Mutu Bahan Baku*. Pusat Pelatihan Ekspor Indonesia DEPERINDAG, Jakarta.
- Swastawati, Fronthea. 2011. *Studi Kelayakan Dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan Dengan Asap Cair Limbah Pertanian*. Semarang: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro.
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Westryan. 2013. *Jenis-jenis Alat Pengering*. Medan (ID): Universitas Sumatera Utara