

DAFTAR PUSTAKA

- [1]AOAC International.2015.AOAC Educate Network Collaborate.
https://www.aoac.org/AOAC_Prod_Ims/AOAC_Member/Default.aspx?WebsiteKey=2e25ab5a-1f6d-4d78-a498-19b9763d11b4&hkey=8fc2171a-6051-4e64-a928-5c47dfa25797. Diakses pada tanggal 22 Agustus 2019
- [2]Arduino.2019. Arduino. <https://www.arduino.cc/>. Diakses pada tanggal 22 Agustus 2019.
- [3]Fansuri, Aldo. 2011. Rancang Bangun Alat pengasapan Dingin Berbasis Mikrokontroler. Jurnal Bogor Agricultural University.
- [4]Harikedua, J. 1994. *Teknologi Hasil Perikanan*. UNSRAT Manado.
- [5]PT.Elektrindo Sarana Abadi.2015. <http://www.elektrindosaranaabadi.com/>. Diakses pada tanggal 22 Agustus 2019.
- [6] PT.Sinar Inti Indopratama. 2015. PT. SINAR INTI INDOPRATAMA Manufacturer, Designer, and Supplier Of Electric Heating Elements and Thermocouples. <https://www.sipheater.com/>. Diakses pada 22 Agustus 2019
- [7]PT.Surya Sarana Dinamika. 2017. SSD INDUSTRIAL AUTOMATION AND ROBOTIC SOLUTION. <http://www.suryasarana.com/PRODUK/Motor-and-Drive/Servo-Motor.htm>. Diakses pada tanggal 22 Agustus 2019.
- [8]Sjafardan, Dani,dkk. 2015. Rekayasa Alat Pengasapan Ikan Tipe Kabinet (Model Oven). Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (2) (2015). bogor.
- [9]SNI 2725:2013. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [10]Sulfiani , *Et al/* . 2017. PENGARUH LAMA DAN SUHU PENGASAPAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE PENGASAPAN PANAS TERHADAP MUTU IKAN LELE ASAP. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3 (2017) : S93-S101.