

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, F. R., Ahmadi, N. R., & Nurhasanah, A. (2018). Keragaan Pengereng Hybrid Energi Surya dan Biomasa untuk Pengerengan Sawut Ubi Kayu Terfermentasi. *Buletin Palawija*, 16(2), 54-64.
- Abbas, S. (1995). *Teknologi Tepat Guna Ikan Asin*. Yogyakarta: Kanisius.
- Aini, N., & Taruna, I. (2015). Laju Pengerengan Pisang Klutuk (*Musa balbisiana*) pada Unit Fluidized Bed. *Berkala Ilmiah Teknologi Pertanian*, 1(1), 1-3.
- Akbardiansyah, A., Desniar, D., & Uju, U. (2018). Karakteristik Ikan Asin Kambing-Kambing (*Canthidermis Maculata*) dengan Penggaraman Kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 345-355.
- Amir, S., & Saifuddin Sirajuddin, N. J. (2014). Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Protein dan Kadar Garam Telur Asin. *Skripsi*. Makassar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.
- Apriadi, A., Amanah, H. Z., & Bintoro, N. (2011). Analisis Perpindahan Panas dan Massa Proses Pengerengan Jagung Tongkol Pada Beberapa Metode Pengerengan Sederhana.
- Arikundo, F. R., & Hazwi, M. (2014). Rancang Bangun Prototype Kolektor Surya Tipe Plat Datar untuk Penghasil Panas pada Pengereng Produk Pertanian dan Perkebunan. *e-Dinamis*, 8(4).
- Arun, S. Mujumdar. (2006). *Handbook of Industrial Drying* (3rd ed.). Singapura: Taylor & Francis Group, LLC.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). Ikan Asin Kering. *SNI 8273:2016*. Jakarta.
- Erni, N., Kadirman, K., & Fadilah, R. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pengerengan terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Umbi Talas (*Colocasia esculenta*). *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, 4(1), 95-105.
- Firdaus, A. (2016). Perancangan dan Analisa Alat Pengereng Ikan dengan Memanfaatkan Energi Briket Batubara. *Jurnal Teknik Mesin Mercu Buana*, 5(4), 128-136.
- Geankoplis, Christie J. (1993). *Transport Processes and Unit Operations* (3rd ed). New Jersey: Prentice Hall.
- Hanafi, R., Siregar, K., & Nurba, D. (2017). Modifikasi dan Uji Kinerja Alat Pengereng Energi Surya-Hybrid Tipe Rak untuk Pengerengan Ikan Teri. *Rona Teknik Pertanian*, 10(1), 10-20.
- Hatta, M., Syuhada, A., & Fuadi, Z. (2019). Sistem Pengerengan Ikan dengan Metode Hybrid. *Jurnal POLIMESIN*, 17(1), 9-18.

- Ikhsan, M., Muhsin, M., & Patang, P. (2018). Pengaruh Variasi Suhu Pengering terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(2), 114-122.
- Imbir, E., Onibala, H., & Pongoh, J. (2015). Studi Pengeringan Ikan Layang (*Decapterus sp*) Asin dengan Penggunaan Alat Pengering Surya. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(1).
- Jangam, S.V., C. L. Law., & A. S. Mujumdar. (2010). *Basic Concepts and Definitions, in Drying of Food, Vegetables and Fruits - Volume 1* (eds.). Published in Singapore, pp. 1-30.
- Kaimudin, M. (2014). Pengaruh Penambahan Bumbu terhadap Mutu Ikan Asin Kering. *Majalah BIAM*, 10(2), 76-82.
- Kristanto, P., & San, Y. K. (2001). Pengaruh Tebal Plat dan Jarak Antar Pipa terhadap Performansi Kolektor Surya Plat Datar. *Jurnal Teknik Mesin*, 3(2), 47-51.
- Kothandaraman, C.P. (2006). *Fundamentals of Heat and Mass Trasfer* (3rd ed). New Delhi: New Age International (P) Ltd.
- Kumesan, E. C., Pandey, E. V., & Lohoo, H. J. (2017). Analisa Total Bakteri, Kadar Air dan pH pada Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Dua Metode Pengeringan. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 30-35.
- Mahardhika, L. P. (2015). Rancang Bangun Alat Pengering Tipe Tray dengan Media Udara Panas ditinjau dari Lama Waktu Pengeringan terhadap Exergi pada Alat *Heat Exchanger* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Maulana, A. (2016). Analisis Kadar Flavonoid dan Parameter Mutu Pada Produk Teh Celup (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Marpaung, R. (2017). Kajian Mikrobiologi pada Produk Ikan Asin Kering yang Dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 15(3), 145-151.
- McCabe, W., & Smith, J.C. (1985). *Unit Operation of Chemical Engineering*. (4th ed.). Singapore: McGraw Hill Book Company.
- McCabe, W., Smith, J.C., & Harriot, P. (1993). *Unit Operation of Chemical Engineering* (5th ed.). United States of America: McGraw Hill Book, Co.
- Panggabean, T., Triana, A. N., & Hayati, A. (2017). Kinerja Pengeringan Gabah Menggunakan Alat Pengering Tipe Rak dengan Energi Surya, Biomassa, dan Kombinasi. *Agritech*, 37(2), 229-235.
- Perry's. (2008). *Chemical Engineer's Handbook* (8th ed.). London: Mc Graw Hill Book Company

- Perry, R.H. & Green, D.W. (1997). *Perry's Chemical Engineers' Handbook* (7th ed.). New York: McGraw-Hill Book Company.
- Rahbini, R., & Rhofita, E. I. (2017). Perancangan Rumah Pengering Ikan Efek Rumah Kaca (ERK) Hybrid-LPG Tipe Rak. In *Seminar Nasional Teknologi Terapan (MESIN)* (Vol. 3, No. 01, pp. 7-12).
- Rahman, A. F., Sukmawaty, S., & Sabani, R. (2017). Evaluasi Pengeringan Pisang Sale (*Musa Paradisiaca L.*) Pada Alat Pengering Hybrid (Surya-listrik) Tipe Rak. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 5(1), 360-368.
- Ratrinia, P. W., Azka, A., Hasibuan, N. E., & Suryono, M. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Komposisi Proksimat pada Ikan Lomek (*Harpodon Neherus*) Asin Kering. *Aurelia Journal*, 1(1), 18-23.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*, 2(1), 53-68.
- Sainnoin, R., Mauboy, R. S., & Ati, V. (2019). Pengaruh Kadar NaCl terhadap Kadar Lemak Beberapa Jenis Ikan Asin yang Dijual di Pasar Oeba dan Pasar Oesapa Kota Kupang. *Jurnal Biotropikal Sains*, 16(1), 78-92.
- Rinto, A. U., & Utama, S. B. (2009). Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam dan Mikrobial) pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia*, 8(2).
- Sari, I. N., & Novita, D. D. (2014). Uji Kinerja Alat Pengering Hybrid Tipe Rak pada Pengeringan Chip Pisang Kepok. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 3(1).
- Sirait, J. (2019). Pengerian dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 303-313.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2009). *Introduction to Food Engineering*. USA: Elsevier.
- Sunandar, D., Paronda, A. H., & Supratno, S. (2018). Analisa Stabilitas Temperatur Aluminium pada Furnace Heater Mesin Casting Kurtz.. In *Prosiding Seminar Nasional & International* (Vol. 1, No. 1).
- Susandi, F. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Ikan Pari (*Dasyatis sp.*) Kering. *Pengaruh Metode Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Ikan Pari (Dasyatis sp.) Kering*.
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. (2017). Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundichthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung

- dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Tampubolon, P. A., & Rahardjo, M. F. (2017). Pemijahan ikan sepat siam, *Trichogasterpectoralis* Regan 1910 di Danau Taliwang, Sumbawa. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 11(2), 135-142.
- Tranggono., & Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Treybal, Robert E. (1980). *Mass Transfer Operation*. (3rd ed.). New York: Mc Graw Hill, Inc.
- Ummah, N., Purwanto, Y. A., & Suryani, A. (2018). Penentuan Konstanta Laju Pengeringan Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Iris Menggunakan Tunnel Dehydrator. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 33(02), 49-56.
- Wirawan, M., Mirmanto, M., Susana, I. G. B., & Sutanto, R. (2015). Pengaruh Susunan Pipa Lualan terhadap Pemanfaatan Kalor pada Kolektor Surya Pelat Datar Absorber Granite. *Dinamika Teknik Mesin*, 5(1).
- Witono, J. R., Miryanti, Y. A., & Yuniarti, L. (2013). Studi Kinetika Dehidrasi Osmotik pada Ikan Teri dalam Larutan Biner dan Terner. *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Zamzami, M. A. (2017). Pengaruh Kecepatan Udara Terhadap Laju Pengeringan Rimpang Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) pada Pengeringan Kombinasi Surya-Tapis Molekuler.
- Zoukit, A., El Ferouali, H., Salhi, I., Doubabi, S., & Abdenouri, N. (2018). Mathematical Modeling of an Innovative Hybrid Solar-Gas Dryer. *Journal of Energy Systems*, 2(4), 260-27