

6. DAFTAR PUSTAKA

Abdullah, Nurudin. (2005). Menghasilkan Rupiah Melalui Gelatin. [http://www. Bisnis. Com/ servlet/ page? Pageid=268 & dad= portal30 & schema= PORTAL30 & p ared id=350773 & p ared atop id=003](http://www.Bisnis.Com/servlet/page?Pageid=268&dad=portal30&schema=PORTAL30&paredid=350773&paredatopid=003).

Anonim. (2005). Kulit Ikan Limbah Bernilai Tambah. Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia.

Astawan, M. & M. W. Astawan. (1988). Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Bogor.

Clucas, I. J. & A. R. Ward. (1996). Fisheries Development: A Guide To Handling, Preservation, Processing and Quality. Natural Resources Institute. United Kingdom.

Elicin, A. K & K. Sacilik. (2005). An Experimental Study For Solar Tunnel Drying of Aplee. Tarim Bilimleri Dergisi 11 (2): 207-211.

Fellows, P. (1990). Food Processing Technology : Principle and Practise. Ellis Horwood Limited. New York.

Fellows, P. J. (1997). Food Processing Technology : Principles and Practise Woodhend Publishing Limited. Cambridge. England.

Lisdiana Fachruddin, Ir. (1997). Membuat Aneka Dendeng. Kanisius. Yogyakarta.

Kaymark, F. (2002). Drying & Rehydration Kenetics of Green & Red Peppere. Journal of Food Science 67 (1): 168-175.

Kendall, P. & J. Sofos. (2002). Preparation : Drying Fruits. Colorado State University Cooperative Extention. www.ext.colostate.edu.

Koswara, S. (2002). Persamaan Arhennius untuk Menduga Umur Simpan Produk dan Bahan Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol 13. IPB. Bogor.

Labuza, T.P. (1979). Open Shelf Life Dating Of Foods. Food And Nutrition Press. West Port, CT.

Marseno, D. W; N. Lijima; M. Kayama & T. Yamamoto. (1995). Effect of Packaging Material on Biochemical Changes and Keeping Quality of Fishery Product. Indonesian Food and Nutrition Progrees Vol 2 No 2.

Moeljanto, Drs. (1992). Pengawetan Dan Pengolahan Hasil Perikanan. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.

Pomeranz, Y & C. E. Meloan. (1971). Food Analysis : Theory And Practice. Van Nostrand Reinhold. New York.

Sudarmadji, S, et al. (1989). Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. S

Suryoto, Arif. (2002). Kerupuk Rambak Kulit Ikan Batang Gurih dan Tipis.

Suyitno, S. (1983). Pengepakan, Penyimpanan dan Perlakuan Fisik, Khemis pada Hasil Pertanian. Kerjasama Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Departemen Pertanian RI. Yogyakarta.

Suyitno. (1990). Bahan-bahan Pengemas. Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Syarief, R & H. Halid. (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Trewartha, G. T. & Horn, L. H. (1995). Pengantar Iklim, Ed, V, Cet. I. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Winarno, F. G. & Jennie. (1982). Kerusakan Bahan Pangan & Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yulianto. (1995). Proses Dan Jenis Pengemas Bahan Pangan. Intisari 25 Agustus 1995.

Zimpel, A. (1996). Solar Drying of Chillies in Sri Lanka. AgMMA-Hohenheim University. Colombo.