

6. DAFTAR PUSTAKA

Abdjul, S; Djamalu, Y; & Antu. E.S. (2016). Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Asin Efek Rumah Kaca Berbentuk Prisma Segi Empat Dengan Variasi Batu Sebagai Penyimpan Panas. *Jurnal Teknologi Pertanian* Volume. 1 No. 1.

https://www.researchgate.net/publication/316738683_RANCANG_BANGUN_ALAT_PENGERING_IKAN_ASIN_EFEK_RUMAH_KACA_BERBENTUK_PRISMA_SEGI_EMPAT_DENGAN_VARIASI_BATU_SEBAGAI_PENYIMPAN_PANAS

Afrianto, E & E. Liviawaty. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

https://books.google.co.id/books?id=tRgTLRdaXQC&pg=PA59&hl=id&source=gbs_toc_r&cad=3#v=onepage&q&f=false

Apriyantono A, Fardiaz D, Puspitasari NL, Yasni S, Budijanto S. (1989). Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.

https://www.academia.edu/3526062/Apriyantono_A_Fardiaz_D_Puspitasari_NL_Yasni_S_Budijanto_S_1989_Petunjuk_Laboratorium_Analisis_Pangan_Departemen_Pendidikan_dan_Kebudayaan_Pusat_Antar

Ayyapan, M. P. K; Shenoy, A. V; & Gopakumar, K. (1976). Proximate Composition of 17 species of Indian Fish. *Central Institute of Fisheries Technology*. Cochin.

<https://core.ac.uk/download/pdf/33721491.pdf>

Badan Standarisasi Nasional. (1992). Ikan Asin Kering. SNI 01-2721-1992. Jakarta, Indonesia.

<http://repository.unika.ac.id/8017/8/02.70.0139%20Ari%20Indriyanto%20LAMPIRAN.pdf>

Badan Standarisasi Nasional. (2006). Angka Lempeng Total. SNI 01-2332-3. Jakarta, Indonesia.

https://kupdf.net/download/sni-23323-2015-alt-pd-perikanan_5a0b2df6e2b6f5105d6848f4_pdf

Badan Standarisasi Nasional. (2009). Ikan Asin Kering. SNI 2721.1-2009. Jakarta, Indonesia.

https://datenpdf.com/download/ikan-asin-kering-sni_pdf

Badan Standarisasi Nasional. (2009). Metode Pengujian Mikrobiologi Produk Perikanan Perhitungan Kapang dan Khamir pada Produk Perikanan. SNI 2721.7.2009. Jakarta, Indonesia.

<https://edoc.site/sni-233272015-kapang-khamir-pdf-free.html>

Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P., (2009). Springer Food chemistry 4th revised and extended edition. *Annual Review Biochemistry*, 79:655-681.

http://www.academia.edu/6244495/Food_Chemistry_4th_Edition

Bimantara F. (2015). Modifikasi dan Pengujian Alat Pengasapan Ikan Sistem Kabinet. Inderalaya: Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Skripsi.

<https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3498/1842>

Binici, A; & Kaya, G.K. (2017). Effect of Brine and Dry Salting Methods on The Physicochemical and Microbial Quality of Chub (*Squalius Cephalus* Linnaeus, 1758). *Food Science and Technology Journal*.

https://www.researchgate.net/publication/320627982_Effect_of_brine_and_dry_salting_methods_on_the_physicochemical_and_microbial_quality_of_chub_Squalius_cephalus_Linnaeus_1758

Daeng, R.A; Onibala, H; & Agustin, A.T. (2016). The Use of Fish Dryer to Improve The Quality of Dry Salted Anchovy (*Stolephorus heterolobus*) During Storage. *Aquatic Science & Management* Vol. 4, No. 2: 41-46.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jasm/article/view/14448/14021>

Desniar; Poernomo, D; & Wijatur, W. (2009). Pengaruh Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* Vol.7 No. 1.

https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/77023/JPHPI_2009_Vol.12No.1_73-87.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Jeyasanta, I.K; Prakash, S; & Patterson, J. (2016). Wet and Dry Salting Processing of Double Spotted Queen Fish *Scomberoides lysan* (Forsskål, 1775). *International Journal of Fisheries and Aquatic Studies* 4(3): 330-338.

<http://www.fisheriesjournal.com/archives/?year=2016&vol=4&issue=3&part=E&ArticleId=764>

Kalhor, M.A; Liu, Q; Valinassab, T; Waryani, B; Abbasi, A.R; & Memon, K.H. (2015). Population Dynamics of Greater Lizardfish, *Saurida tumbil* from Pakistani Waters. *Pakistan J. Zool.*, Vol. 47(4): 921-931.

https://www.researchgate.net/publication/280558237_Population_Dynamics_of_Greater_Lizardfish_Saurida_tumbil_From_Pakistani_Waters

Khairina, R; Utami, T; & Harmayani, E. (1999). Perubahan Sifat – Sifat Biokimiawi, Fisikawi, Mikrobiawi, dan Sensoris Produk “Wadi” Ikan Betok (*Anabas testudineus* Bloch). *Jurnal Agritech* Vol. 19: 181-189.

<https://media.neliti.com/media/publications/100401-none-a3683cfc.pdf>

Leviana, W & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Metana* Vol. 13(2): 37-44.

<https://media.neliti.com/media/publications/61073-ID-none.pdf>

Marpaung, R. (2015). 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* Vol. 15 No. 3.

<https://media.neliti.com/media/publications/225443-kajian-mikrobiologi-pada-produk-ikan-asi-1ed7b54c.pdf>

Paparang, R.W. (2013). Studi Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Peda Ikan Layang (*Decapterus russelli*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 1, No. 1.

<https://media.neliti.com/media/publications/112893-ID-studi-pengaruh-variasi-konsentrasi-garam.pdf>

Patang & Yunarti. (2014). Kajian Pemberian Berbagai Dosis Garam Terhadap Kualitas Ikan Bandeng (*Chanos chanos sp.*) Asin Kering. *Jurnal Galung Tropika*, 3(3):171-178.

<http://digilib.unm.ac.id/files/disk1/19/unm-digilib-unm-drpatangsp-950-1-jurnal1-g.pdf>

Prasetyo, T & Suwarno. (2008). Pembuatan Alat Pengering Ikan Teri Hitam dengan Sistem Udara Hembus Berkapasitas 12 kg Ikan Basah. *Jurnal Orbit*. Vol. 4 No. 3: 436-441.

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/15829/sim-des2004-%20%2810%29.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Fishtech* Vol. 2(1): 53-68.

<https://media.neliti.com/media/publications/61073-ID-none.pdf>

Salaudeen, O. (2011). Design, Construction and Testing of a Solar Dryer. Thesis. University of Agriculture, Abeokuta Ogun State.

https://www.academia.edu/7250966/DESIGN_CONSTRUCTION_AND_TESTING_OF_A_SOLAR_DRYER_BY_OLATUNBOSUN_SALAUDEEN_A_PROJECT_SUBMITTED_TO_THE_DEPARTMENT_OF_AGRICULTURAL_ENGINEERING_IN_PARTIAL_FULFILMENT_OF_THE_REQUIREMENT_FOR_THE_AWARD_OF_THE_DEGREE_OF_BACHELOR_IN_ENGINEERING

Supriyanti, F.M.T; Dwiyantri, G; Muliani, P.D. (2013). Surimi dari Ikan Beloso (*Saurida tumbil Sp*) dan Analisis Kandungan Gizinya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia* 4(2): 125-134.

<https://docplayer.info/35867571-Surimi-dari-ikan-beloso-saurida-tumbil-sp-dan-analisis-kandungan-gizinya.html>

Surachman, H., Diding F., & Sutopo. (2008). Pengembangan dan Pengujian Kinerja Termal Pengereng Lorong Hibrid Energi Surya. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. Vol. 10(3):157-164.

<https://media.neliti.com/media/publications/128539-ID-pengembangan-dan-pengujian-kinerja-terma.pdf>

Syahrudin, H. (2013). Pengaruh Penggaraman terhadap Protein Ikan Layang (*Decapterus rucell*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa* Vol. 2 No. 1. Universitas Surabaya.

<https://media.neliti.com/media/publications/187122-ID-pengaruh-penggaraman-terhadap-protein-ik.pdf>

Tuyu, A; Onibala, H; & Makapedua, D.M. (2014). Studi Lama Pengerengan Ikan Selar (*Selaroides Sp*) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 2, No. 2.

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/7336/6842>

Widyarani, B. (2015). Perancangan dan Pengujian Alat Pengereng Makanan Alternatif dengan Energi Cahaya Matahari pada Pengereng Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.). Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

<http://repository.unika.ac.id/9114/1/11.70.0046%20Berta%20Widyarini%20COVER.pdf>

Yuarni, D; Kadirman; & Jamaluddin. (2015). Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengereng Kabinet (*Cabinet Dryer*) dengan Suhu Terkontrol. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 1: 12-21.

<http://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/5139/2932>

