

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrianti, Yenni. 1995. Uji Coba Alat Pengering Mekanis Dengan Agitasi Untuk Pengeringan Ikan Teri (*Stolephorus Sp.*). [Skripsi]. Program Studi Pengolahan Hasil Perikanan. Bogor : Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. 57 hal. <http://repository.ipb.ac.id> [Diunduh 31 Januari 2016].
- Afrianto, E. dan Liviatty, E. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta. Kanisius.
- Anggraini, A. 2011. Pendugaan Umur Simpan Ikan Bilih Goreng dalam Kemasan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 67 hal.
- Ardi, Winoto. 2011. *Mikrokontroler AVR Atmega 8/32/16/8535 dan Pemogramannya dengan Bahasa C pada Win AVR*. Bandung. Informatika.
- Asgar, A., Zain, S., Widyasanti, A., dan Wulan, A. 2013. Kajian Karakteristik Proses Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus sp.*) Menggunakan Mesin Pengering Vakum (*Characteristics Study of Drying Process of Oyster Mushrooms (Pleurotus sp.) Using Vacuum Dryer*). *J. Hort.* 23(4):379-389.
- Astuti, SM. 2007. Teknik Mempertahankan Mutu Lobak (*Raphanus sativus*) dengan Menggunakan Alat Pengering Vakum. *Bul Teknik Pertanian* 12 : 30 - 34.
- Azhar. 1993. Studi Ekologi Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis* BLKR.) di Danau Singkarak-Sumatera Barat. [Tesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Vii, 134 hal.
- Berkademi, Wezia. 2011. Pengelolaan Sumberdaya Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Di Danau Singkarak, Sumatera Barat. [Skripsi]. Departemen Ekonomi Sumberdaya dan Lingkungan. Bogor: Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor. 150 hal. <http://repository.ipb.ac.id> [Diunduh 29 November 2014].
- BPOM. 2010. Komposisi Kimia Ikan Bilih Goreng dalam 100 Gram Bahan. Padang.
- Budiharto, Widodo dan Sigit. 2005. *Elektronika Digital dan Mikroprosesor*. Yogyakarta. Andi.
- Cengel, Y.A. and Boles, M.A. 2002. *Thermodynamics*. 4th edition, New York. McGraw - Hill.

- Darmadji, dan Triyudiana. 2006. Proses Pemurnian Asap Cair dan Simulasi Akumulasi Kadar *Benzopyren* pada Proses Perendaman Ikan. *Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian*. Vol.XXVI, No.2 Th. 2006.
- Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB. Bandung
- Departemen Pertanian. 1993. *Pengaraman dan Pengeringan Ikan*. Direktorat Jenderal Perikanan. Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1970. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan oleh Muchji Muljohardjo. UI Press. Jakarta. 614 hal.
- Desrosier, N. W. 1988. *Pengantar Pengemasan*. Laboratorium Pengemasan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Earle, R.L. 1969. *Unit Operation in Food Processing*. Pergamon Press Ltd.
- Estiasih, Teti, dan Kgs Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang. Bumi Aksara.
- Hall, C. W. 1957. *Processing Equipment for Agricultural Product*. Agricultural Consulting Associates, Inc. Engineering Specialists. Reynoldsburq. Ohio. 272 p.
- Harikedua, S.D. 2010. Efek Penambahan Ekstrak Air Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Sensoris Ikan Tuna (*Thunnus albacores*). *Jurnal perikanan dan Kelautan*. Vol VI (1): 30-40.
- Henderson, S. M. and R. L. Perry. 1976. *Agricultural Process Engineering*. 3rd ed. The AVI Publ. Co., Inc, Wesport, Connecticut, USA.
- Histifarina, D. and Musaddad, D. 2004. Teknik pengeringan dalam oven untuk irisan wortel kering bermutu, *J. Hort.*, vol. 14, no. 2, hal. 107-12.
- Kartamihardja, E.S dan Sarnita, A.S. 2008. *Populasi Ikan Bilih di Danau Toba. Keberhasilan Introduksi Ikan Implikasi Pengelolaan dan Prospek Masa Depan*. Pusat Riset Perikanan Tangkap, BRKP, DKP.
- Kutovoy, V. Nikolaichuk, L. and Slyesov, V. 2004. *The theory of vacuum drying. International Drying Symposium*, vol. A, pp. 26627.
- Moeljanto, R. 1982. *Pengaraman dan Pengeringan Ikan*. PT Penebar Swadaya. Jakarta. 33 hal.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Nofriadi, Safutra. 2013. *Pengeringan Gambir Dengan Sistem Vakum*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknik. Universitas Andalas. 42 hal.
- Ogata, Katsuhito. 1970. *Modern Control Engineering*. Dalam Edi Laksono. 1995. *Teknik Kontrol Otomatik*. Erlangga. Jakarta.

- Oki, Y. Suherman. 2012. Pengeringan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Menggunakan Pengering Rak Udara Resirkulasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1(1) : xx-xx.
- Panudju, Lenny. 2010. Kajian Ekologis Habitat Dan Sumberdaya Bagi Konservasi Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*) Di Danau Singkarak, Sumatera Barat. [Skripsi]. Program Studi Manajemen Sumberdaya Perairan. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 150 hal. <http://repository.ipb.ac.id> [Diunduh 30 November 2014].
- Rachmawati, S. E. 2002. Analisis Teknis Pengeringan dan Kemasan Produk Ikan Bilih (*Mystacoleucus padangensis*). [Tesis]. Padang: Program Pascasarjana. Universitas Andalas. 122 hal.
- Rahmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Rahmawati, I. 2008. Penentuan Lama Pengeringan pada Pembuatan Serbuk Biji Alpukat (*Persea Americana mill*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sagara, Y. 1990. Pengeringan Bahan Olahan dan Hasil Pertanian dalam *Academic of Graduate Program. The Faculty of Agricultural Engineering and Technology, Bogor Agriculture University. Keteknikaan Pertanian Tingkat Lanjut*. UPT Produksi Media Informasi, Lembaga Sumberdaya Informasi IPB, Bogor.
- Samsuar. 2011. Rancang Bangun dan Uji Kinerja Alat Ukur Debu Jatuh (*Dustfall*). [Tesis]. Program Studi Teknik Sipil dan Lingkungan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 81 hal.
- SNI 01 - 2708 - 1992. Ikan Teri Asin Kering. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1982. Penilaian Organoleptik. Bogor: IPB.
- Sudaryanto. Soetrisno, A. Dan Emi. 2005. Penuntun Praktikum Mata Kuliah Teknologi Mesin Pertanian. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran.
- Suherman, Fajar, B., Satriadi, H., Yuariska, O., Nugroho, RS., dan Shodiq, A. 2011. 'Thin layer drying kinetics of roselle', *J. of Food Sci and Technol.*, vol. No. 41, pp. 51-55.
- Suparlan. 1997. Evaluasi kinerja mesin pengering sistem *drying storage (DS)* untuk pengeringan kedelai. *Buletin Enjiniring Pertanian* 3(1) : 41-53.
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-Faktor dalam Proses Pengeringan. Jakarta. Gramedia.

- Syandri H. 1996. Aspek reproduksi ikan bilih, *Mystacoleucus padangensis* Bleeker dan kemungkinan pembenihannya di Danau Singkarak. [Disertasi]. Bogor: Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. 122 hal.
- Taib, Gunarif., Said, Gumbira, dan Wiraatdmaja, s. 1988. Operasi Pengering Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT Nediutama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Thasya Utami S, Shamira. 2010. Studi Karakteristik Pengeringan Biji Kopi (*Coffea sp.*) Dengan Energi Matahari Dan Alat Pengering Mekanis Tipe Rak. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 205 hal.
- Tranggono, Suhardi, S., Naruki, A., Murdiati, dan Sudarmanto. 1990. Petunjuk Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Tulek, Y .2011. Pengeringan salah satu cara pengawetan hasil pertanian. *Agrivita*, vol.4, no. 5, hlm. 9-12.
- Wibowo, S. 1988. Budidaya Bawang: Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay. Jakarta . Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1996. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G., Srikandi, dan D., Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yunus, M., Adnan, dan Mamin, R. 2000. Upaya Peningkatan Daya Tahan dan Mutu Organoleptik Ikan Layang dan Cekalang. *Jurnal Insansi-UNM*. Makassar.
- Zakaria, Indra Junaidi. 1996. Pengaruh bumbu dan lama pengasapan terhadap mutu ikan bilih (*Mystacoleucus padangensis* Blkr) asap. *Jurnal Fish J.Garing* 5 (2) : 53 - 65. Faperi Univ. Bung Hatta.