

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] R. N. Angga Riansyah, Agus Supriadi\*, “Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven" [*The Fishtech*, vol. 2, no. 1, pp. 53–68, 2013.
- [2] H. Manurung, F. Swastawati, and I. Wijayanti, “Pengaruh Penambahan Asap Cair Terhadap Tingkat Oksidasi Ikan Kembung (*Rastrelliger Sp*) Asin Dengan Metode Pengeringan Yang Berbeda,” *J. Pengolah. dan Bioteknol. Has. Perikan.*, vol. 6, no. 1, pp. 30–37, 2017.
- [3] K. J. Chua, A. S. Mujumdar, M. N. A. Hawlader, S. K. Chou, and J. C. Ho, “Batch drying of banana pieces - Effect of stepwise change in drying air temperature on drying kinetics and product colour,” *Food Res. Int.*, vol. 34, no. 8, pp. 721–731, 2001, doi: 10.1016/S0963-9969(01)00094-1.
- [4] P. Rizky Pratama, “Pengaruh Laju Udara Terhadap Karakteristik Pengeringan Gambir Dengan Temperatur Pengeringan Bertingkat ”, Universitas Andalas, 2019.
- [5] Y. M. Bintang, J. Pongoh, and H. Onibala, “Konstruksi dan Kapasitas Alat Pengering Ikan Tenaga Surya Sistem Bongkar-Pasang,” *Media Teknol. Has. Perikan.*, vol. 1, no. 2, pp. 40–43, 2013, doi: 10.35800/mthp.1.2.2013.1632.
- [6] A. Thariq, F. Swastawati, and T. Surti, “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami),” *J. Pengolah. dan Bioteknol. Has. Perikan.*, vol. 3, no. 3, pp. 104–111, 2014.
- [7] O. V. Ekechukwu, “Review of solar-energy drying systems I: An overview of drying principles and theory,” *Energy Convers. Manag.*, vol. 40, no. 6, pp. 593–613, 1999, doi: 10.1016/S0196-8904(98)00092-2.
- [8] E. Yani, “Kaji Teori Dan Eksperimental Pengeringan Ikan Nila/Nile Tilapia (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Energi Matahari,” Institut Teknologi Bandung, 2008.
- [9] O. V Ekechukwu and B. Norton, “99/02111 Review of solar-energy drying

systems II: an overview of solar drying technology,” *Fuel Energy Abstr.*, vol. 40, no. 3, p. 216, 1999, doi: 10.1016/s0140-6701(99)97881-5.

- [10] Badan Satandardisasi Nasional, “SNI Ikan Asin Kering,” *Badan Stand. Nas.*, p. 1, 2016, [Online]. Available: <http://sispk.bsn.go.id/SNI/DetailSNI/10916>.

