

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E. dan E. Liviawati. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan Asin. Kanisius, Yogyakarta.
- Awdayah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara : Jakarta
- Badan Pusat Statistik Kota Padang. 2017. Padang Dalam Angka. Hal 317.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-arkema and C. W. Hall. 1981. Drying Cereal Grains. Avi Publishing Company Inc. West Port, Conneticut.
- Budianto. 2016. Karakteristik Pengeringan Pinang Muda Iris (*Areca catechu, L.*) dengan Alat Pengering Buatan Tenaga Surya. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas
- Budiman, Muhammad Syarif. 2004. Teknik Penggaraman dan Pengeringan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Dewan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2359-1991 Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan : Penentuan Kadar Garam. Jakarta (ID) : Badan Standarisasi Nasional
- E. Mirzaee, S. Rafiee, A. Keyhani. 2010. Evaluation and Selection of Thin-Layer Models For Drying Kinetics of Apricot (cv. Nasiry). CIGR Journal .Vol 12 No. 2.
- F. Diini, A. Luthfi, S. Zaenal Arifin. 2016. Karakteristik dan Model Matematika Kurva Pengeringan Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. JPB Kelautan dan Perikanan Vol. 11 No. 2 Tahun 2016: 159-170.
- Handajani, Sri. 1994. Pangan dan Gizi. Sebelas Maret University Press. Surakarta.
- Hani, Agus M. 2012. Pengeringan Lapis Tipis Kentang (*Solanum tuberosum. L*) Varietas Granola. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Heldman, D.R, dan R.P. Singh. 1981. Food Process Engineering. The AVI Pub. Co., Inc., St. Paul Minnesota.

- Henderson, M. S. dan Perry, M. E. 1976. *Agricultural Process Engineering*. Third Edition. The AVI Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut, USA.
- Indriyani. 2012. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rosc)*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Ishak. 2013. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Cengkeh (Syzigium aromaticum)*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Istadi dan J.P. Sitompul. 2000. Model Heterogen Pengeringan Butiran Jagung dalam Unggun Diam. *Mesin. Jurnal*. Vol. 15, No.3.
- Karyanto, Y. dan S. Widyastuti. 2012. Penerimaan Konsumen pada Ikan Bandeng Segar yang Diawetkan dengan Menggunakan Asap Cair dari Limbah Batok Kelapa sebagai Pengganti Formalin. *Wahana*, 59 (2) : 72-78.
- Kristinah Haryani, Suherman, dan Suryanto. 2015. Mode Lapis Tipis Pengeringan Menggunakan Metode Pengering Rak. *Jurnal*. Vol 10 No.1.
- Marinos-kouris, D., and Z.B Maroulis (1995), *Transport Properties in The Drying of Solids*, in *Handbook of Industrial Drying*, Vol. 1, A. S. Inc., New York.
- Muchtadi Tien R. 1989. *Petunjuk Laboratorium Proses Pangan*. Depdikbud PAU IPB. Bogor
- Mujumdar, A.S. 2007. *Handbook of Industrial Drying*. Taylor and Francis Group, U.K.
- Murniyati, A.S. dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta. Hal. 5 -21.
- Mustopa, Muhammad Zaenal. 2007. *Upaya Mempertahankan Kesegegaran Ikan Selar Bentong (Sear boops) Dengan Penambahan Khitosan Pasca-Penangkapan di PPN Pekalongan, Jawa Tengah*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Nafisyah, Ayu Lana. 2014. *Pengaruh Alga Merah (Kappaphycus alvarezii) Terhadap Mutu Ikan Kembung (Rastrelliger sp.)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.

- Nursani, Daragantina. 2008. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Lapisan Tipis Rimpang Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg.) Roscoe). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pratama, Hadi Aziz. 2007. Mempelajari Karakteristik Pengeringan dengan Cara Menentukan Kadar Air Keseimbangan dan Konstanta Pengeringan Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa* [Scheff. Boerl.]). [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rauf, Reski Febyanti. 2012. Model Pengeringan Lapisan Tipis dan Identifikasi Perubahan Warna Selama Proses Pengeringan Biji Sorgum (*Sorgum bicolor* L. Moench) Varietas Numbu. [Skripsi]. Makasar: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Ruben, 2014. Karakteristik Ikan Asin Kering Dengan Berbagai Metode Penggaraman. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sari, Kiki Mega. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Sodha, Mahendra S., Narendra K. Bansal, Ashuni Kumar, Pradeep K, M.A.S/ Malik. 1989. *Solar Crop Drying*. Volume I. CRC Press, inc. Boca Raton, Florida.
- Sofyan. 2016. Manipulasi Suhu Pada Pengeringan Ikan Teri Tenaga Surya Menggunakan Mikrokontroler ATmega 2560. [Skripsi]. Bandar Lampung : Fakultas Teknik. Universitas Lampung.
- Supriyona. 2003. Mengukur Faktor-Faktor Dalam Proses Pengeringan. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta : Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Taib G, Said G, Sutedja W. 1988. Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT Mediyatama Sarana Perkasa : Jakarta.
- Tuyu A, Onibala H, Makapedua D. 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Sear (*Selaroides* sp) Asin Dihubungkan Dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 2 No. 2.

van Berkel, B.M., B. Van den Boogard and C Heinejen and C. Heijnen. 2004. Preservation of Fish and Meat. Agrodok 12, Netherlands. Pp. 2-12.

Waluyo, Seta Praba. 2014. Identifikasi dan Prevalensi Isopoda Pada Ikan Selar (*Selar crumenophthalmus*) di Tempat Pelelangan Ikan (TPI) Panarukan Situbondo Jawa Timur. [Skripsi]. Surabaya : Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.

Wulandari, Nur. 2002. Analisis Pengeringan Absorpsi dengan Kapur Api Pada Pengeringan Lada Hitam. [Skripsi]. Bogor : Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Yani, Abdurrachim, dan Adjar Pratoto. 2009. Analisis Efisiensi Pengeringan Ikan Nila Pada Pengering Surya Aktif Tidak Langsung. Jurnal. Vol. 2 No. 31.

Yadollahania, A.R., Omid, M., & Rafiee, S (2008). Design and Fabrication of Experimental Dryer for Studying Agricultural Products. *Int. J. Agri.Bio.*, 10, 61-65.

