

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1982. Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan. Agrotech, Yogyakarta.
- Afrianto dan Liviawaty. 1994. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanasius, Yogyakarta. 125 halaman.
- Chairulnas. 1996. Studi Pembuatan Alat Pengering Ikan Dengan Sistem Kolektor Cahaya Matahari. Fakultas Perikanan UNRI.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan Oleh M. Molyoharjo. Universitas Indonesia Press, Jakarta. 614 hal.
- Dinas Perikanan Propinsi Riau. 2001. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I, Riau, Pekanbaru.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 1986. Standar Hasil Perikanan II. Direktorat Bina Usaha dan Petani Nelayan dan Pengolahan Hasil Perikanan, Jakarta. Halaman 7 – 8.
- Fardiaz Z.S., 1992. Analisa Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada, Jakarta. 199 hal.
- Hasan, B dan Tj. Leksono., 1998. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Asin Kering, Lembaga Penelitian Universitas Riau.
- Hadiyoto., 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty, Yogyakarta. 295 hal.
- Irawan, A. 1995. Pengolahan Hasil Perikanan. Aneka Solo, Solo. 108 hal.
- Irwandi. 2001. Studi Pengolahan Ikan Kembung (*Scomber canagurta*) Asin Dengan Penggaraman Kering Ditinjau Dari Mikrobiologi Dan Organoleptik. Fakultas Perikanan, Pekanbaru.
- Loekma, S., A. Maamoen, R. Said, Suparmi dan Edison. 1991. Pengaruh Pengemasan Terhadap Mutu Ikan Baung (*Macrones sp*) Asap., Journal Penelitian Universitas Riau.

- Moelyanto, R. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta. 256 halaman.
- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius. 220 halaman.
- Rab, T., 1997. Teknologi Hasil Perairan. Universitas Islam Riau Press, Pekanbaru. 338 halaman.
- Saraswati. 1993. Mengawetkan Ikan Bhratara, Jakarta. 39 halaman.
- Sukmiwati, M., dan D. Yoswaty. 2002. Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Asin Dengan Teknologi Penggunaan Limbah (*Braccia oleracia*). Lembaga Penelitian Universitas Riau, Pekanbaru. 49 halaman.
- Soesono, S. 1982. Teknik Penangkapan dan Teknologi Pengolahan Ikan. Yusaguna, Jakarta. 132 halaman.
- Sujana. 1991. Desain dan Analisis Eksperimen. Penerbit Tarsito. Edisi III, Bandung.
- Syahrul. 1982. Perbedaan Cara dan Lama Pengeringan Terhadap Kadar Air Ikan Mujair (*Tilapia mossambica peter*). Kertas Karya Perikanan UNRI (tidak diterbitkan).
- Syarif, R dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta. 347 halaman.
- Winarno, F.G, S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta, 89 halaman.
- Winarno, F.G., dan B.S.C. Jenie. 1982. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Penerbit Chalia Indonesia, Jakarta. 148 halaman.
- Zaitsen, V., L. Kizenetter, Langunone, T. Makrona, L. Minder, dan N. Podsenator. 1969. Fish Curing and Processing . Mir Publisher, Moscow. 722p.