

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1982. Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan. Nan Agritech, Yogyakarta. 28 hal.
- Afrianto, E., dan Liviawaty. 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta. 122 hal.
- Departemen Perindustrian. 1982. Pembuatan Ikan Asin. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Jakarta.
- Desroisier and James N. Desrosier. 1977. The Technology of Food Preservation. Fourth Edition. Avi Publishing. Company, Inc. Westport, Connecticut, 557p
- \_\_\_\_\_. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi Ketiga. Penerbit Universitas Indonesia, Penerjemah Muchji Muljoharjo, Jakarta.
- Dinas Perikanan Propinsi Riau, 1995. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I, Riau, Pekanbaru.
- \_\_\_\_\_. 1998. dalam Sukmiwati dan D. Yoswaty, 2002. Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Asin Dengan Teknologi Penggunaan Limbah Kubis (*Bassica oleracia*). Lembaga Penelitian Universitas Riau, Pekanbaru, 49 hal.
- \_\_\_\_\_. 2000. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Daerah Tingkat I, Riau, Pekanbaru.
- Djarjah, A.S. 1995. Ikan Asin. Penerbit Kanisius, Cetakan Ke 9, Yogyakarta, 56 hal.
- Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan. 1993. Kumpulan Perundang-undangan Dibidang Makanan dan Minuman. Departemen Kesehatan RI, Jakarta. 52 hal.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Departemen Pendidikan dan kebudayaan Dirjen Dikti Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, 286 hal.

- \_\_\_\_\_. 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan. Petunjuk Laboratorium, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Dikti Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, 215 hal.
- Hadiwiyoti, S. 1993. Teknologi Hasil Perikanan. Jilid I. Penerbit Liberti, Yogyakarta. 275 hal.
- Hasan, B dan Tj. Leksono. 1998. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Ikan Patin (*pangasius sutchi*) Asin Kering. Lembaga Penelitian UNRI.
- Kartika, B, Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Gajah Mada, Yogyakarta, 169 hal.
- Karyadi, D dan Muhilal, 1980. Peranan Ikan Sebagai Sumber Gizi Potensial Untuk Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia *dalam* Simposium Perikanan Masa Depan. Fak.Perikanan. Balai Pengembangan Pertanian, Jakarta, 118 hal.
- Ketaren, S. 1975. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, Gramedia, Jakarta, 315 Hal.
- \_\_\_\_\_, 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia, UI Press, Jakarta, 315 Hal.
- Moelyanto, R. 1982. Penggaraman dan Pengeringan Ikan. PT. Penebar Swadaya, Jakarta, 29 Hal, Yogyakarta, 220 Hal.
- Murni Yati dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius.
- Rab, T. 1986. Prinsip Dasar Teknologi Hasil Perikanan. Jilid II, Penerbit Yayasan Abdurrah, Pekanbaru, 171 Hal.
- Schneider, L. 1966. Microbes In Your Life. Harcourt, Brace and Worls Inc., New York, 154 Page.
- Siregar, Y.I. 1995. Pengaruh Pemberian Pakan Terhadap Komposisi Daging Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Fakultas Perikanan Universitas Riau, Pekanbaru, 33 Hal, (Tidak Diterbitkan).
- Sudarmadji, S.B, Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, 189 Hal.
- Sujana. 1991. *Desain dan Analisis Eksperimen*. Penerbit Tarsito, Edisi III, Bandung.

Sukmiwati dan D. Yoswaty. 2002. Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam (*Pangasius sutchi*) Asin Dengan Teknologi Penggunaan Limbah Kubis (*Brassica oleracia*). Lembaga Penelitian Universitas Riau, Pekanbaru, 49 Hal.

Winarno, F.G. dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta, 82 Hal.

\_\_\_\_\_. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia, Jakarta, 253 Hal.

\_\_\_\_\_. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 253 Hal.

Zaitsev. V., I. Kizenetter, I. Lagunov., T. Makarona., L. Minder and V. Podsenalon. 1969. *Fish Curing and Processing*. Mir Publising, Moscow, 772 Page.