

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 1999. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta, 125 hal.
- Desmelati dan Edison, 2004. Penggunaan Alat Pengering Surya dan Penambahan Tokoferol Untuk Meningkatkan Mutu Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Asin Selama Penyimpanan. Lembaga Penelitian Universitas Riau, Pekanbaru, 72 hal.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan, Terjemahan Muljoharjo, UI Press, Jakarta, 398 hal.
- Dewan Standarisasi Nasional, 1992. Standar Nasional Indonesia. Ikan Asin Kering. Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Dinas Perikanan Propinsi Riau, 2004. Laporan Tahunan Dinas Perikanan Tk. I Propinsi Riau, Pekanbaru.
- Fardiaz, S., 1992. Analisis Mikrobiologi Pangan, Raja Grafindo Persada, Jakarta, 199 hal.
- Hasan B., dan Tjipto L., 1998. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Asin Kering, Lembaga Penelitian Universitas Riau, Pekanbaru, 45 hal.
- Kartika B., P. Hastuti dan W. Suparno., 1988. Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Proyek Peningkatan Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas UGM, Yogyakarta, 175 hal.
- Karyadi, D. dan Muhilal., 1980. Peranan Ikan Sebagai Sumber Gizi Potensial Untuk Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia dalam Simposium Perikanan Masa Depan, Fakultas Perikanan, Balai Pengembangan Pertanian, Jakarta, 118 hal.
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta, 152 hal.
- Loekman, S., 1993. Pengaruh Lama Pengasapan Terhadap Kandungan Zat Gizi Ikan Baung (*Macrones sp*). Tesis, Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor, 79 hal.
- Moeljanto, R., 1982. Pengolahan Hasil Sampingan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta, 33 hal.

- Moeljanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan, Penerbit Swadaya, Jakarta, 289 hal.
- Murni Yati dan Sunarman, 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan, Penerbit Kanisius.
- Purnomo, H., 1995. Aktifitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan. UI Press, Jakarta, 88 hal.
- Septiana, A.T., Deddy Muchtadi dan Fransiska R. Zakaria, 2002. Aktivitas Anti Oksidan Ekstrak Diklorometana dan Air Jahe (*Zingiber Officinale roscoe*) Pada Asam Linoleat, Journal Teknol dan Industri Pangan, Vol XIII, 2 th 2002, 203 hal.
- Soekarto, S.T., 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Penerbit Bhartara Karya Aksara, Jakarta, 121 hal.
- Siregar, Y.I., 1995. Influence of Dietary Protein on Growth Out Yield and Body Compositon of *Pangasius sutchi*, Laporan Penelitian, Fakultas Perikanan, Universitas Riau, Pekanbaru, 38 hal.
- Sujana, 1988. Desain dan Analisis Eksperimen. Penerbit Tarsito, Edisi III, Bandung.
- Supardi M. dan Sukanto, 1999. Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan, Penerbit Alimni, 290 hal.
- 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.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan suhandi., 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta, 160 hal.
- Syarief R. dan H. Halid, 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, 347 hal.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. Pengantar Teknologi Pangan, Gramedia, Jakarta, 92 hal.
- _____, 1997. Kinia Pangan dan Gizi, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, 415 hal.
- Zaitzev, V., Kiziveller, L.L., Langunovandt, Marov., 1965. Fish Curing and Processing. MIR Publisher. Moscow. 722 pp.