

DAFTAR PUSTAKA

- Braeger etal (1977). Machine For Filleting Fish.
- Darmawan, H. (2000). Harsokusoemo , H . Darmawan “ Pengantar perancangan teknik : perancangan produk / H . Darmawan Karsokusoemo ,” 2000.
- Drews, J.,& Pinkerneil, G. (1973).Skinning Machine For Fish Fillet.
- Jorgan, H., & Berliner, R. (2001). Cat Fish Fillet Machine.
- Sumantri (1989). Teori kerja bangku / Buku panduan teori kerja bangku / Sumantri Praktek kerja bangku : untuk mahasiswa Politeknik Jurusan Teknik Mesin Semester 1.
- Sedayu, B. B., Erawan, I. M. S., & Bandol, S. (2013). Daging Ikan Berdaya Listrik Rendah Design AND Trial Test OF A Low Power Fish Bone Separator, 125–131.
- Sedayu, B. B., Erawan, I. M. S., & Wullandari, P. (2018). Preparasi Ikan Kuniran (Upeneus Sulphureus) Pada Proses Pemisahan Daging Menggunakan Meat Bone Separator Pemisahan Daging Menggunakan Meat Bone Separator Preparations Of Kuniran Fish (Upeneus Sulphureus) On Its Meat Separation Process Using Meat Bon.
- Susila, I. N., Arifin, Z., & Susilo, D. D. (2013). Pemotongan pada Proses Bubut Beberapa Material Dengan Pahat Hss Keywords : Abstract :, 12(September), 28–33.
- Wibowo, Agus (2010). Pengaruh Pemanasan Elektroda Las Pada Suhu 80-120°C Terhadap Sifat Mekanik Zulfah, Agus Wibowo, Cusanto Aji, (1).
- Widarto (2008). Teknik Permesinan Jilid 2 Kelas 11.