

DAFTAR PUSTAKA

Sirait. Jantri, 2019, *Pengeringan dan mutu ikan kering the drying and the quality of dried fish*, dalam jurnal riset teknologi industri, Samarinda, balai riset dan standardisasi industri samarinda.

Agustina.raida dkk, 2013, *kajian mutu ikan lele (clarias batrachus) asap kering quality assessment of smoked-dried catfish*, dalam jurnal teknologi dan industri pertanian indonesia vol. (5) no.3, banda aceh

Ikhsan. muhammad dkk, 2016, *pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (clarias gariepinus)*, dalam jurnal pendidikan teknologi pertanian, vol. 2.

Priyanti. Esteria, 2016, *studi lama waktu pengeringan di hubungan dengan penurunan berat dan laju pengeringan ikan teri (stolephourus spp.)*, dalam biomedika, vol. 9. Semarang: akademi kesejahteraan sosial ibu kartini.

Yuarni. desi dkk, 2015, *laju perubahan kadar air, kadar protein dan uji organoleptik ikan lele asin menggunakan alat pengering kabinet (cabinet dryer) dengan suhu terkontrol*, dalam jurnal pendidikan teknologi pertanian, vol.1.

Rendi, 2016, *optimasi perancangan alat pengering ikan air tawar kapasitas 50kg memanfaatkan tenaga surya dan biomasa*, dalam info teknik, vol. 17. Kalimantan: program studi teknik mesin universitas islam kalimantan.

Adel. Tuyu. dkk, 2014, *studi lama pengeringan ikan selar (selaroides sp) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik*, jurnal media teknologi perikanan, vol. 2, no. 2, sulawesi utara.

Batlehemia, dan balibra, 2016, *penetapan kadar protein dan lemak dari berbagai jenis ikan lele di kecamatan pancur batu dengan metode kjeldahl dan sokletasi*, universitas sumatera utara repositori institusi usu, sumatera utara.

Firnanda. Citra. dkk, 2015, *analisa mutu ikan lele (clarisa batrachus) asap produksi rakyat di jalan lintas musi II desa keramasan, kertapati, palembang*, jurnal hasil perikanan, palembang.

Wiwin. Agustini, 2012, *pengaruh perendaman terhadap kualitas dendeng ikan lele*, Universitas Negeri Semarang, Semarang.