

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbardiansyah., Desniar dan Uju. 2018. Karakteristik Ikan Asin Kambing-Kambing (*Canthidermis Maculata*) dengan Penggaraman Kering. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N. L. P. Sari., S. Serdanawati dan Budiyantono. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 229 hal.
- Ateta, Dessy., Pandey, Engel V dan Ijong, Frans G. 2014. Total Bakteri *Escherichia coli* pada Air Pencuci Ikan di Tempat Pelelangan Ikan Pasar Bersehati Manado. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Manado.
- Azka, A., Ratrinia, P. W., Hasibuan. N. E dan Harahap, K. S. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Terhadap Komposisi Proksimat Ikan Biang (*Ilisha elongata*) Asin Kering. *Authentic Research of Global Fisheries Application Journal*. Vol. 1 (1) Oktober 2019: 24-29.
- SNI. 2016. Ikan Asin Kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Basir, B. 2020. Paquang Mistisme dan Eksotisme Penangkapan Ikan Seribu di antara Sejarah Peradaban Masyarakat Nelayan Pesisir Sampaga Kabupaten Mamuju. CV Kanaka Media. Surabaya
- Departemen Pendidikan Nasional. 2004. Teknik Penggaraman dan Pengeringan. PK. TPHPI. C. 02. M. 54 hal.
- Direktorat Jenderal Bina Gizi. 2011. Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar. Kementerian Kesehatan. Jakarta
- Djamalu, Y. 2016. Peningkatan Kualitas Ikan Asin dengan Proses Pengeringan Efek Rumah Kaca Variasi Hybrid. *Jtech* 2016, 4(1) 6-18. Gorontalo.
- Endrianzah, 2016. Studi Penangkapan Ikan Penja di Wilayah Perairan Kabupaten Mamuju Utara. Skripsi. FIKP Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fahrizal, Y. dan F. Rahmat. 2010. Peningkatan Mutu Ikan Teri Asin Kering di Aceh Besar, Nanggroe Aceh Darussalam. Aceh Development International Conference 2010. ISBN 978-967-5742-00-2.
- Fauzi, A. 2014. Proses Pengolahan Ikan Teri Jengki (*Stolephorus indicus*) Asin Kering di CV Samudra Mulya, Desa Bandengan, Cirebon, Jawa Barat. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kurniawati, E.A. 2017. Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Marpaung, R. 2015. Kajian Mikrobiologi pada Produk Ikan Asin Kering yang Dipasarkan di Pasar Tradisional dan Pasar Swalayan dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi* Vol.15 No.3.

- Maria, M dan Anshori, M.Y. 2013. Jurnal Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen King Cake. Jurnal Manajemen Teori dan Terapan. Surabaya.
- Ningrum, R., Lahming dan M. Amirah. 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Waktu Penggaraman terhadap Mutu Ikan Terbang (*Hirundichthys Oxchepalus*) Asin Kering. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Volume 5 Nomor 2 (2019) : 26 – 35.
- Nurmadinah. 2016. Studi Ciri Morfometrik dan Meristik Ikan Penja Asal Polewali Mandar dan Ikan Nike (*Awaous Melanocephalus*) Asal Gorontalo. UIN Alauddin Makassar. Makassar.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2019. No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. SK. No. 019457 A. Jakarta
- Rahmansyah, R. 2019. Uji Kandungan Formalin Pada Produk Ikan Asin di Kabupaten Indramayu. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rini, Yuli Puspito., Setiyawan, Hery., Burhan, Amelia H., Sumarlini, Tri dan Harmawati. 2017. Uji Formalin, Kandungan Garam dan Angka Lempeng Total Bakteri pada Berbagai Jenis Ikan Asin yang Beredar di Pasar Tradisional Yogyakarta. Jurnal Pendidikan Sains. Vol. 05 No. 01 : 1-9.
- Saleh, Y. 2019. Strategi Pemberdayaan Pengolah Abon Ikan Berorientasi Pasar di Kecamatan Mamuju Kabupaten Mamuju Provinsi Sulawesi Barat. Vol. 2 No. 2 : 42-57.
- Sari, K.M. 2011. Analisis Usaha Pengolahan Ikan Asin di Kabupaten Cilacap. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sirait, J. 2019. Pengerian dan Mutu Ikan Kering. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol. 13 No.2 : 9-18.
- Musbir., Sudirman dan Fachrul. 2015. Kajian identifikasi, pola distribusi dan diversifikasi olahan ikan penja di Perairan Wilayah Sulawesi Barat [Laporan Hasil Penelitian]. Sulawesi Barat (ID): Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pembangunan Daerah Sulawesi Barat. 133 hal.
- Suprayitno, E. 2017. Dasar Pengawetan. Malang: UB Press.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Tuyu, A., Onibala, Hens dan Makapedua, D. M. 2014. Studi Lama Pengerian Ikan Selar (*Selaroides sp*) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai organoleptik. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 2, No. 2: 20-26.
- Umar, M. T., Sudirman., A. Faisal., dan Fahrul. 2017. Hubungan Panjang Bobot dan Faktor Kondisi Ikan Penja di Perairan Sulawesi Barat. Universitas Hasanuddin. Makassar.

## LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil pengujian kadar garam, ALT dan *E.coli* di 3 kecamatan di Kabupaten Mamuju

No	Pengolah	Kadar Garam (%)		Standar Mutu
		Sampling 1	Sampling 2	
<i>Penja Tangnga</i>				
1	Sampaga	15,05	25,78	12 - 20 %
2	Papalang	15,57	24,45	
3	Kalukku	13,67	21,63	
<i>Penja Ringgi</i>				
4	Sampaga	18,59	27,99	12 - 20 %
5	Papalang	14,92	25,81	
6	Kalukku	13,38	20,85	

No	Pengolah	Angka Lempeng Total (Koloni/g)		Standar Mutu
		Sampling 1	Sampling 2	
<i>Penja Tangnga</i>				
1	Sampaga	$4,2 \times 10^5$	$1,1 \times 10^4$	Maksimal $1,0 \times 10^5$
2	Papalang	$1,6 \times 10^5$	$5,0 \times 10^3$	
3	Kalukku	$2,2 \times 10^5$	$9,0 \times 10^3$	
<i>Penja Ringgi</i>				
4	Sampaga	$1,75 \times 10^5$	$6,0 \times 10^4$	Maksimal $1,0 \times 10^5$
5	Papalang	$3,6 \times 10^5$	$6,1 \times 10^4$	
6	Kalukku	$1,9 \times 10^5$	$1,7 \times 10^4$	

No	Pengolah	<i>Escherichia coli</i> (APM / g)		Standar Mutu
		Sampling 1	Sampling 2	
<i>Penja Tangnga</i>				
1	Sampaga	<3,0	<3,0	<3,0
2	Papalang	<3,0	<3,0	
3	Kalukku	<3,0	<3,0	
<i>Penja Ringgi</i>				
4	Sampaga	<3,0	<3,0	<3,0
5	Papalang	<3,0	<3,0	
6	Kalukku	<3,0	<3,0	

Lampiran 2. Data tabulasi wawancara

No	Pertanyaan	Kecamatan		
		Sampaga	Papalang	Kalukku
1	Dimana lokasi penangkapan ikan penja	Pantai Sampaga	Pantai Sampaga	Pantai Kayumate
1	Perkiraan pertahun hasil tangkapan ikan penja	kurang lebih 360 ton	Tidak lebih dari 1 ton	kurang lebih 120 ton
2	Bagaimana penanganan ikan setelah ikan ditangkap	Ikan dimuat diatas kapal lalu dimasukkan ke dalam box styrofoam	Ikan dimuat dikapal lalu dimasukkan ke dalam box styrofoam lalu ditambahkan es batu	Ikan dimuat diatas kapal lalu dibongkar dipinggir laut dengan beralaskan terpal
3	Dimana lokasi pembelian garam	Mobil keliling dari jeneponto	Mobil keliling dari pangkep	Mobil keliling dari pankep
4	Dimana lokasi pembelian es kristal	tidak pake	Belang-belang	tidak pake
5	Dimana saja pendistribusian ikan penja asin kering	Sulawesi Tengah	Tangeran, Mataram, Depok, Bekasi, Kalimantan Timur, Kalimantan Barat, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, Sulawesi Utara, Serawak dan Sabah	Sulawesi Tengah

Lampiran 3. Dokumentasi penelitian

a. Bahan baku



*Penja ringgi*



*Penja tangnga*

b. Proses pengolahan



Penerimaan bahan baku ikan penja



Proses penggaraman ikan penja



Proses penirisan ikan penja



Proses perendaman ikan penja



Proses penjemuran ikan penja



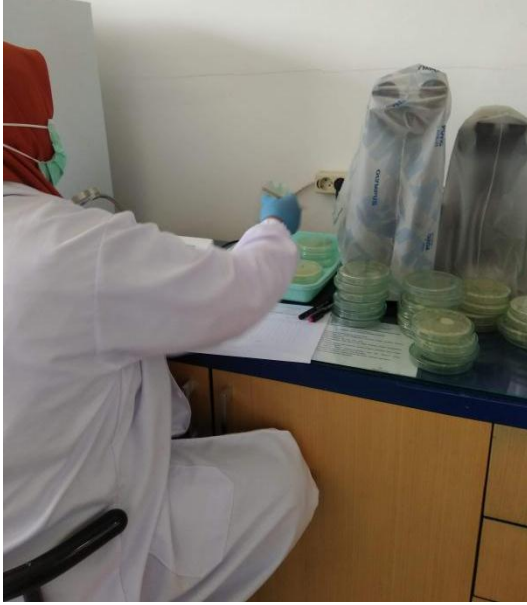


Proses penyimpanan ikan penja



Ikan penja





Pengujian parameter mikrobiologi