

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Amir, N. 2011. *Peningkatan Daya Tahan dan Mutu Produk Ikan Kembung Perempuan (*Rastrelliger brachysoma*) Asin Kering Melalui Penggunaan Bambu*. FIKP-UNHAS. Makassar.
- Amir, N., Metusalach dan Fahrul. 2018. *Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan*. Jurnal Agribisnis Perikanan. 11 (2): 15-21.
- Andayani, S.W. 2012. *Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan dalam Pembuatan Makanan Jajanan Tradisional*. Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa. Yogyakarta.
- Barrukab. 2021. *Gambaran Umum Kabupaten Barru*. URL: <https://barrukab.go.id/gambaran-umum-kabupaten-barru/>. Diakses 23 Maret 2021.
- Budiman, M.S. 2004. *Teknik penggaraman dan Pengeringan*. Jakarta: Departemen pendidikan Nasional.
- Direktorat Jendral Bina Gizi. 2011. *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar*. Kementerian Kesehatan. Jakarta.
- DKP Sulsel, 2019. *Statistik Perikanan Tangkap Tahun 2019*. Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan.
- Harikedua, J. W., Kaseger B., Sanger G., Setyaningsih L., Singal A., Pandey E., dan Dolonseda S., 1991. *Bahan Ajar Untuk Mata Kuliah Pengantar Pengolahan Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Hastuti. S. 2010. *Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin di Madura*. Jurnal Agrotek. 4 (2): 132-137.
- Henny, P.S. 2012. *Studi Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Pindang Di Pasar Tradisional dan Modern Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 1 (2): hal 2
- Karim, M. 2014. *Kondisi Internal dan Eksternal Usaha Pengolahan Ikan Teri Asin Kering di Kabupaten Barru*. Jurnal Balik Diwa. 5 (2): 49-57.
- Lukas R. J. 2011. *Kajian Mutu Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp*) yang Diolah Dengan Pemberian Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Pengeringan yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- 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 Jambi. 15(3): 145-151.

- Masyamsir. 2001. *Penuntun Praktikum Membuat Pakan Ikan Buatan*. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem dan Standar Pengelolaan SMK. Jakarta
- Mobonggi L, Asri S.N, Lukman M. 2014. *Uji Formalin pada Ikan Teri Asin Kering di Kota Gorontalo*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. 2 (1): 2-3.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Kanisius*. Yogyakarta. 220 Halaman. ISBN 976-672-1.
- Naruki, S dan Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hasil Hewani PAU Pangan dan Gizi*. UGM. Yogyakarta.
- Nawansih, O., dkk. 2017. *Uji Mutu dan Keamanan Ikan Asin Kering (Teri dan Sepat) di Pasar Kota Bandar Lampung*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Lampung
- Ningrum, R., Lahming dan Amirah M. 2019. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Waktu Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Terbang (Hirundichthys oxchepalus) Asin Kering*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 5 (2): 26-35.
- Riansyah, A., Agus S dan Rodiana N. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengerinan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaster pectoralis) dengan Menggunakan Oven*. Jurnal Fishtech. 2 (1): 53-68
- Rijal, A. 2019. *Analisis Pengolahan dan Pemasaran Ikan Teri Asin (Studi Kasus: Desa Kuala Batahan, Kecamatan Batahan, Kabupaten Mandailing Natal)*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah, Sumatera Utara.
- Rini, Y, P. Hery, S. Amelia, H, B. 2017. *Uji Formalin, Kandungan Garam dan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Berbagai Jenis Ikan Asin yang Beredar di Pasar Tradisional Yogyakarta*. Jurnal Pendidikan Sains. 5 (1): 1-9
- Rinto., Elmeizi A dan Susila B.U. 2009. *Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam dan Mikroba) Pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya*. Jurnal Pembangunan Manusia. 8 (2): hal 82
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta: Bina Cipta.
- Susanti, D.Y., Prihati S.N dan Anang H. 2015. *Penerapan Pengerin Surya-Tungku Termodifikasi dalam Peningkatan Produktivitas dan Higienitas Produksi Ikan Asin Tanpa Formalin Nelayan Pantai Congot, Kulonprogo, Daerah Istimewa Yogyakarta*. Indonesian Journal of Community Engagement. Vol. 01, No. 01.
- Suwarno dan Prasetyo, T. 2008. *Pembuatan Alat Pengerin Ikan Teri Hitam Dengan Sistem Udara Hembus Berkapasitas 12 kg Ikan Basah*. Jurnal Orbit. 4 (3): 436-441.
- Widyaningsih, Tri D. dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus agrisarana. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia

Winarno, F.G. dan Rahayu T.S. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

LAMPIRAN

Lampiran 1. Score Sheet Uji Organoleptik Ikan Asin Kering (SNI 01-2721.1-2009)

LEMBAR PENILAIAN ORGANOLEPTIK IKAN ASIN KERING

Jenis Produk:

Nama :

Tanggal :

Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
Berilah tanda \surd pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
Kenampakan						
Utuh, rapih, bercahaya menurut jenis	9					
Utuh, bersih, kurang rapih menurut jenis	8					
Utuh, bersih, agak kusam	7					
Utuh, kurang bersih agak kusam	6					
Sedikit rusak fisik, kurang bersih, beberapa bagian berkarat	5					
Sedikit rusak fisik, warna sudah berubah	4					
Sebagian hancur, kotor	3					
Hancur, kotor sekali, warna berubah dari spesifik jenis	1					
Bau						
Harum spesifik jenis tanpa bau tambahan	9					
Kurang harum, tanpa bau tambahan	8					
Hampir netral, sedikit bau tambahan	7					
Netral, sedikit bau tambahan	6					
Bau tambahan mengganggu, tidak busuk, agak tengik	5					
Tengik, agak apek, bau amoniak	4					
Tidak enak, agak busuk, amoniak keras	3					
Busuk	1					
Rasa						
Sangat enak sekali, sefesifik jenis, tanpa rasa tambahan	9					
Sangat enak, sefesifik jenis, tanpa rasa tambahan	7					
Enak, sefesifik jenis, sedikit rasa tambahan	6					
Agak enak, sefesifik jenis, sedikit rasa tambahan	5					
Kurang enak, sedikit rasa tambahan	3					
Tidak enak, agak busuk	1					
Tekstur						
Padat, kompak, lentur, cukup kering	9					
Padat, kompak, lentur, kurang kering	8					
Terlalu keras, tidak rapuh	7					
Padat, tidak rapuh	6					
Padat, basah, tidak mudah terurai	5					
Kering, rapuh, mudah terurai	3					
Sangat rapuh, mudah terurai	1					
Jamur						
Tidak ada	9					
Ada	1					


Lampiran 2. Data observasi di tiga pasar Kabupaten Barru

No	Parameter Observasi	Pasar A	Pasar B	Pasar C
1	Cara Penanganan	Sangat Baik	Baik	Cukup Baik
2	Fasilitas Sanitasi	Baik	Baik	Cukup Baik
3	Higienitas Penjual	Baik	Baik	Cukup Baik
4	Lingkungan Sekitar Tempat Penjualan	Baik	Baik	Cukup Baik

Lampiran 3. Data tabulasi kuesioner hasil wawancara di tiga pasar Kabupaten Barru

No	Pertanyaan	Pasar		
		A	B	C
1	Dimana lokasi pembelian ikan teri asin?	Palanro	Takkalasi	Mate'ne
2	Bagaimana proses pembelian ikan teri asin?	Dibeli langsung ke produsen	Dijual langsung oleh produsen	Dibeli langsung ke produsen
3	Berapa kali dalam seminggu pembelian ikan teri asin?	Sekali	Sekali	Sekali
4	Apakah ada syarat tertentu dalam pemilihan ikan teri asin yang akan dijual?	Iya, ada	Iya, ada	Iya, ada
5	Bagaimana penanganan ikan teri asin ketika tiba di lokasi penjualan?	Ikan teri asin kering disortir lalu dipajang	Ikan teri asin kering disortir lalu dipajang	Ikan teri asin kering disortir lalu dipajang
6	Bagaimana proses penyortirannya?	Disortir berdasarkan ukuran dan kualitas	Disortir berdasarkan ukuran dan kualitas	Disortir berdasarkan ukuran dan kualitas
7	Bagaimana penyajian ikan teri asin saat penjualan?	Ikan teri asin kering dipajang di atas meja yang dialaskan taplak	Ikan teri asin kering dipajang di atas meja yang dialaskan taplak	Ikan teri asin kering dipajang di atas meja yang dialaskan taplak dan di baskom
8	Berapa kali dilakukan pergantian ikan teri asin yang dipajang?	3 kali	3 kali	2 kali
9	Bagaimana perlakuan terhadap ikan teri asin yang tidak laku?	Dijual di pasar yang lain dan dikonsumsi	Dijual di pasar yang lain dan dikonsumsi	Dijual di pasar yang lain dan dikonsumsi

Lampiran 4. Hasil pengujian ikan teri asin kering yang dipasarkan di Kabupaten Barru




PEMERINTAH PROVINSI SULAWESI SELATAN
DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
BALAI PENERAPAN MUTU PRODUK PERIKANAN
 Jl. Prof. Dr. Ir. Saiful Nuzri Makassar Telp. (0411) 513215-513216 Fax. (0411) 513216

HASIL UJI
 No. 019/1/A/1/2020

Nama Pelanggan : Dhianya Aisyah Ayu. S.
 Jenis Produk : Ikan Teri Kering
 Jenis Pengujian/ Metode Uji : 1. Organoleptik (SNI 2348:2015)
 2. Angka Lempeng Total (SNI 2332.3:2015)
 3. Kadar Air (SNI 01-2354.2-2008)
 4. Formalin (Test Kit Merck)
 Standar Mutu : Ikan Teri Kering (SNI 2708.1:2009)
 Tanggal Mulai Uji : 05 Oktober 2020

Parameter Uji (Satuan)	KODE			STANDAR MUTU
	A	B	C	
Organoleptik	7.5	7.5	8.0	Minimal 7.0
	8.0	8.0	7.5	
	8.0	7.5	8.0	
Angka Lempeng Total (Koloni/g)	8.4×10^7	1.2×10^8	8.0×10^8	Maksimal 5.0×10^7
	7.8×10^8	6.6×10^8	1.6×10^8	
	1.3×10^8	1.2×10^8	1.1×10^8	
Kadar Air (%)	10.51	10.90	12.59	Maksimal 20%
	10.72	10.98	12.78	
	10.83	11.64	12.07	
Formalin (mg/kg)	0	0	0	-
	0	0	0	
	0	0	0	

Makassar, 07 Oktober 2020



Kepala Balai Penerapan Mutu
 Produk Perikanan

Dr. Siti Zahra Soebarani, A.Pi, M.Si.
 NIP. 19670913 199103 2 016



**LABORATORIUM PRODUKTIVITAS & KUALITAS PERAIRAN
FAKULTAS ILMU KELAUTAN DAN PERIKANAN
UNIVERSITAS HASANUDDIN**

Jl. Perintis Kemerdekaan, KM 10 Tamalanrea, Makassar, Indonesia 90245

[Telp./ Fax. +62-0411-586025](tel:+62-0411-586025), [email : fikp@unhas.ac.id](mailto:fikp@unhas.ac.id), [website :http://fikp.unhas.ac.id](http://fikp.unhas.ac.id)

No : 02-ex.KP/Lab.Air/X/2020
Pemilik sampel : Dhianya Aisyah Ayu S, (PSP)
Tanggal terima sampel : 5 Oktober 2020
Tanggal sampling : 5 Oktober 2020
Jumlah sampel : 9
Jenis sampel : Ikan teri kering
Asal sampel : Kab. Barru
Kegiatan : Penelitian S1

Data Hasil Analisis

No	Kode Sampel	Parameter
		NaCl (%)
1	A1	3.61
2	A2	3.11
3	A3	2.95
4	B1	2.98
5	B2	3.23
6	B3	3.35
7	C1	2.84
8	C2	2.95
9	C3	3.13

Pranata Lab. Pendidikan
(PLP)

Fitriyani, S.Si
Nip: 19771012 200112 2 001

Makassar, 16 November 2020
Kepala Lab,

Dr. Ir.Hasni Yulianti Azis, MP
Nip. 196407271991032001

Lampiran 5. Dokumentasi pengujian sampel di laboratorium



Lampiran 6. Dokumentasi pengambilan sampel di pasar Kabupaten Barru

