

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbardiansyah., Desniar dan Uju. 2018. Karakteristik ikan asin kambing-kambing (*Canthidermis Maculata*) dengan penggaraman kering. Institut pertanian Bogor. Bogor
- Alam, A. K. M. N. (2023). *Recent trends in drying and dehydration of fishery products*. In S. A. Khan, A. K. Yousuf, & A. K. M. N. Alam (Eds.), *Recent advances in fish processing technologies* (pp. 1–22). Norendra Publishing Co.
- Ali, M., Hasan, A., & Rahman, T. (2014). Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap kadar lemak dan air pada produk perikanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 7(2), 91–98.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). Analisis pangan. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Adawyah, R. (2007). Pengolahan dan pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Arifin, M. H., Nurparidah, O., Suharto, S., & Sumardianto, S. (2025). Pengaruh konsentrasi larutan kitosan dan lama penyimpanan terhadap karakteristik mikrob dan fisik ikan pindang layang. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(2).
- Asaad, M. A., Ahmad, A., & Abdullah, A. (2017). Teknologi penangkapan ikan. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Atmaja, D. S., Wibowo, A., & Prasetyo, D. (2022). Pengaruh kadar air terhadap ketahanan dan mutu produk pangan olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1), 45–52.
- 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.
- Badan Pusat Statistik Luwu Timur. 2023
- Bawinto, A., Mulyani, T., & Syahputra, D. (2015). Pengaruh kadar air terhadap kualitas dan umur simpan ikan asin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1), 25–32.
- Badan Standardisasi Nasional. (2023). *SNI 8273:2023 – Ikan asin kering – spesifikasi*.
- Daeng, S., & Laitupa, A. (2019). Pengaruh kadar air terhadap kandungan lemak pada produk perikanan asin selama proses pengeringan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(2), 73–80.
- Konservasi Jenis Ikan. 2015. *Pedoman umum konservasi jenis*. ta: Direktorat Jenderal Kelautan, Pesisir, dan Pulau-Pulau enterian Kelautan dan Perikanan.
- ahmat. 2010. Peningkatan mutu ikan teri asin kering di Aceh ggroe Aceh Darussalam. *Aceh Development International* 2010. ISBN 978-967-5742-00-2.



- Indrawati, D., Sari, R. P., & Anshary, N. (2016). Kontaminasi mikroba pada produk perikanan akibat sanitasi yang buruk selama pengolahan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(1), 15–21.
- Imbir, J., Kuswandi, B., & Suparmo. (2015). Pengaruh pengolahan terhadap karakteristik ikan asin kering. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 8(2), 115–123.
- Jayadi J, Ilmiah, Rustam, 2021. Monograf endemisitas ikan Famili *telmatherinidae* di Danau Towuti
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan menteri kesehatan republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kadi, S., Surono, I. S., & Marwati, T. (2012). Higienitas dan sanitasi pada penanganan produk perikanan di pasar tradisional. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kurniawati, E.A. 2017. Uji Mutu dan keamanan ikan asin kering (teri dan sepat) di pasar Kota Bandar Lampung. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Kusnandar, F. (2019). Kimia Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kumar, M., Saurabh, V., Tomar, M., Hasan, M., Changan, S., Sasi, M., Maheshwari, C., Prajapati, U., Singh, S., Prajapat, R.K. and Dhumal, S., (2021). Mango (*Mangifera indica* L.) leaves: Nutritional composition, phytochemical profile, and health-promoting bioactivities. *Antioxidants*, 10(2), p.299.
- 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*.
- Melliawati, R. 2019 'Escherichia coli dalam kehidupan manusia', *BioTrends* 4.1, pp. 10–14.
- Mujiyanti, A., Hasibuan, N. E., dan Jaynaythi, B. 2021. Uji angka lempeng total (ALT) pada pindang ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) terhadap lama perebusan berbeda dengan metode *pour plate total*. *Aurelia Jurnal*.2(2). 165-169
- Nadia, F., Pramono, Y. B., & Hidayat, T. (2020). Penentuan kadar abu sebagai indikator kandungan mineral pada produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 12–19.
- 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 – 35.



- assa, F., & Sormin, R. B. D. (2024). Nilai organoleptik pada han ikan tradisional di Provinsi Maluku. *INASUA: Jurnal Hasil Perikanan*, 4(2),
- a, A. I., & Wibawa, S. (2022). Karakteristik sensori ikan asin (*Harpadon nehereus*) dalam berbagai metode pengeringan. *Perikanan dan Hewan*, 10(2), 45–55.

- Rahmansyah, R. 2019. Uji kandungan formalin pada produk ikan asin di Kabupaten Indramayu. Universitas Pasundan. Bandung.
- Riansyah, A., Putra, R. D., & Susilo, A. (2013). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kadar abu dan kualitas ikan asin. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 85–92.
- Riansyah, A. (2013). Pengaruh proses pengeringan terhadap komposisi kimia dan mutu pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 55–62.
- Saragih, R. 2014. Uji kesukaan panelis pada teh daun torbangun (*Coleus Amboinicus*). *E-journal Widya Kesehatan dan Lingkungan* 1(1) : 46- 52.
- Shabrina, N., & Wahono, B. (2017). Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap penurunan kadar air pada ikan asin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(2), 65–72.
- Sirait, J., Simanjuntak, R., & Sitorus, P. (2022). Analisis kadar abu sebagai indikator cemaran mineral pada produk ikan asin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 15(1), 41–48.
- Sirait, J., Simanjuntak, R., & Sitorus, P. (2022). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap penurunan kadar air pada ikan asin kering. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Indonesia*, 15(1), 33–40.
- Sirait, J. 2019. Pengeringan dan mutu ikan kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Vol. 13 No.2 : 9-18.
- SNI. 2015. Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan koliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2015. Cara uji mikrobiologi – Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2015. Cara uji kimia – Bagian 2: Pengujian kadar air pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- SNI. 2017. Cara uji kimia – Bagian 3: Pengujian kadar lemak total pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2006. Cara uji kimia – Bagian 1: Penentuan kadar abu pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2006. Cara uji kimia – Bagian 3: Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2006. Cara uji kimia – Bagian 4: Pengujian kadar protein pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2016. Ikan asin kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 2023. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- ikanan, penentuan kadar garam. Badan Standarisasi Nasional.



Mikrobiologi pangan: faktor penyebab dan cara pengendalian i pada produk perikanan. Universitas Hasanuddin, Makassar. 017). Studi komparasi atribut sensori dan kesadaran merek gan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), hlm. 66–73.

ns dan Makapedua, D. M. 2014. Studi lama pengeringan ikan

selar (*Selaroides sp*) asin dihubungkan dengan kadar air dan nilai organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 2, No. 2: 20-26.

Waode, N. A. E., Hazairin, L. M., Annaastasia, N., Huli, L. O., & Hasidu, L. O. A. F. (2023). Komposisi kimia ikan teri (*Stolephorus sp.*) asin yang dipasarkan di Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 15(1), 35–42.

Yuarni, H., Efendi, R., & Ginting, E. (2015). Kandungan protein sebagai indikator mutu gizi pada produk olahan ikan asin tradisional. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2), 101–107.

Zulkifli. 2023. Potensi ekonomi ikan endemik untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat pesisir danau Towuti.

