

DAFTAR PUSTAKA

- Akbardiansyah, M., Raharjo, S., & Suryaningsih, I. (2018). Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar air dan kadar protein ikan asin kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(2), 157–165.
- Anel, D. R., Reski, A., & Lubis, R. A. (2016). Deteksi formalin pada pangan jajanan menggunakan spektrofotometri UV-Vis di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kimia (JIMEDIKMI)*, 1(1), 13–19.
- Anigomang, F. R., Elita, A., & Amaral, M. A. L. (2024). Analisis pengaruh kualitas produk dan harga terhadap kepuasan konsumen ikan asin di Desa Bungabali Kecamatan Pantar Timur Kabupaten Alor. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(12), 991–998. <https://doi.org/10.5281/zenodo.13309508>.
- Ansar, N. M. S., Ijong, F. G., Tanod, W. A., Cahyono, E., Rieuwpassa, F. J., Mandeno, J. A., & Sambeka, Y. (2023). Quality of Malalugis salted fish: A traditional product from Bebalang, Sangihe Islands. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Laut*, 15(2), 123–130. <https://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/chanos2/article/view/14303>.
- AOAC. (2019). *Official Methods of Analysis of AOAC International* (21st ed.). Gaithersburg, MD: AOAC International.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Maros. (2024). *Statistik Daerah Kabupaten Maros 2024*. Maros: BPS Kabupaten Maros. Diakses dari <https://maroskab.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/030dbff909e8e0afd3015515/kabupaten-maros-dalam-angka-2024.html>.
- Bau Puji, F., Amiruddin, F., & Syafar, M. (2023). Gambaran pengetahuan sikap dan kebiasaan makan ikan asin di Desa Bontosunggu, Kecamatan Bontoharu, Kabupaten Kepulauan Selayar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Celebes*. <https://www.jkmc.or.id/ojs/index.php/jkmc/article/view/202>
- Bau Puji, F., Amiruddin, F., & Syafar, M. (2023). Gambaran pengetahuan sikap dan kebiasaan makan ikan asin di Desa Bontosunggu, Kecamatan Bontoharu, Kabupaten Kepulauan Selayar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Celebes*. Retrieved from <https://www.jkmc.or.id/ojs/index.php/jkmc/article/view/202>.
- Choirunissa, V., Karyantina, M., & Suhartatik, N. (2018). Safety assessment of jambal roti salted fish in Solo City. In *Proceedings of The 2nd International Conference on Technology, Education, and Social Science (The 2nd ICTESS 2018)* (pp. 57–63).
- Corrias, F., Manca, E., Cabras, I., & Addis, M. (2022). Influence of salting technology on the diffusion of NaCl in swordfish (*Xiphias gladius*) fillets. *Foods*, 11(2), 164. <https://doi.org/10.3390/foods11020164>.
- Fatimah, S., Astuti, D. W., & Awalia, N. H. (2017). Analisis formalin pada ikan asin di Pasar Giwangan dan Pasar Beringharjo Yogyakarta. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 2(1), 22.

- Gustiyan Ayu, R. (2025). Perbedaan Kualitas Ikan Kering dan Masa Simpan dengan Metode Garam Basah dan Garam Kering: Differences in Dried Fish Quality and Shelf Life using Wet Salting and Dry Salting Methods. *FISHIANA Journal of Marine and Fisheries*, 4(1), 24–33. <https://doi.org/10.61169/fishiana.v4i1.253>.
- Husnul., Asnani., dan Kobajashi. T. I. 2022. Uji Keamanan Dan Sensori Ikan Asin Yang Diperdagangkan Di Pasar Landono Kabupaten Konawe Selatan, Sulawesi Tenggara. *Jurnal Fish Protech*. Vol. 5 (1): 8-17.
- Inayah dan Asmarani. 2024. Analisis Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Air Tawar Di Kabupaten Wajo. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*. Vol. 19 (1) Juni 2024: 1-7.
- Kasozi, N., Namulawa, V. T., Degu, G. I., Kato, C. D., & Mukalazi, J. (2016). Bacteriological and physicochemical qualities of traditionally dry-salted Pebbly fish (*Alestes baremoze*) sold in different markets of West Nile Region, Uganda. *African Journal of Microbiology Research*, 10(27), 1024–1030. <https://doi.org/10.5897/AJMR2016.8099>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Majid, A. (2020). Effect of brining time on the quality of wet-salted fish. *Tropical Wetlands Journal*, 6(2), 41–46.
- Majumdar, B. C., Basu, S., & Pal, J. (2018). Changes in physicochemical, microbiological, and sensory characteristics of sun-dried fish during storage. *Fishes*, 3(3), 32. <https://doi.org/10.3390/fishes3030032>.
- Mardiyah, U., & Jamil, S. N. A. (2020). Identifikasi kandungan formalin pada ikan segar yang dijual di Pasar Mimbo dan Pasar Jangkar Kabupaten Situbondo. *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*, 11(2), 135-140. <https://journal.ibrahimy.ac.id/index.php/JSAP>
- 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*, 15(3), 145-151.
- Maulita, M., Amaliah, N., Suharti, R., Aini, S., Putra, A., & Sabariyah, N. (2022). Status perikanan lele (*Lethrinus lentjan*) di perairan Teluk Bone. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivita*, 4(1), 89–101. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/JSJ/index>
- Ningrum, R., Lahming, L., & Mustarin, A. (2022). Pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap mutu ikan terbang (*Hirundichthys oxcephalus*) asin kering. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 45–53. <https://ojs.unm.ac.id/ptp/article/view/9625>.
- Niswah, C., Pane, E. R., & Resanti, M. (2016). Uji kandungan formalin pada ikan asin di Pasar KM 5 Palembang. *Jurnal Bioilmi*, 2(2), 121.

- Noorrela, L., & Munggaran, I. P. (2021). Analisa kualitatif formalin pada sampel ikan asin di Pasar Sederhana Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 49-57.
- Ongge, D., & Rumbiak, Y. (2022). Pengolahan ikan kakap asin dengan metode penggaraman kering di Kampung Pasi, Distrik Aimando. *Jurnal Perikanan Kamasan*, 2(2), 97–103. <https://jurnalperikanankamasan.com/index.php/jpk/index>
- Pane, A. R. P., Nurulludin, Widiyastuti, H., & Suman, A. (2020). *Struktur ukuran dan tingkat pemanfaatan ikan lencam (Lethrinus lentjan Lacepede, 1802) di perairan Arafura, Probolinggo*. Al-Kauniah: Jurnal Biologi, 13(1), 128–138. <https://doi.org/10.15408/kauniah.v13i1.14419>
- Pemerintah Kabupaten Maros. (2024). *RPJPD Edisi Cetak 2024-2045 Kabupaten Maros*.
- Perangin-angin, S. A. B., Kurniasih, R. A., & Swastawati, F. (2021). Kualitas ikan layang (*Decapterus* sp.) asin asap dengan perbedaan lama waktu pengeringan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 71-81. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro.
- Pratiwi, D., & Syarief, M. (2023). Optimization of fishery product quality assessment in Dumai through multivariate analysis based on organoleptic testing. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Agroindustri dan Teknologi (JIMAT)*, 4(1), 123–132. <https://risetpress.com/index.php/jimat/article/view/1236>.
- Puni, N., Kaelani, W. S., & Patra, I. R. (2020). Pengolahan dan uji organoleptik ikan asin di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5(3), 324–333. <https://doi.org/10.31186/jenggano.5.3.324-333>.
- Putra, I. G. A., & Wulandari, S. D. (2020). Pengaruh konsentrasi garam terhadap karakteristik kimia dan mikrobiologis ikan asin kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Perikanan*, 15(1), 12–21.
- Putra, R., & Wulandari, S. (2020). Pengaruh konsentrasi garam dan lama pengeringan terhadap kualitas ikan asin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 12(1), 45-52.
- Rahmani, Y., Yunianta, & Martati, E. (2007). Pengaruh metode penggaraman basah terhadap karakteristik ikan asin gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(3), 142–152.
- Rajenah, H., Karim, M., & Harianti. (2023). The effect of different salting methods on the quality of salted barracuda fish (*Sphyraena barracuda*) in Barru Regency. *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir dan Pulau-Pulau Kecil*, 7(2), 125–129. <https://doi.org/10.29239/j.akuatikisile.7.2.125-129>.
- Rathod, N. B., Warkad, B. L., & Shinde, N. H. (2021). Effect of different salt concentrations on quality characteristics of salted and dried fish product. *Journal of Fisheries and Aquatic Science*, 16(2), 55–60.

- Reo, A. R. (2013). Mutu ikan kakap merah yang diolah dengan perbedaan konsentrasi larutan garam dan lama pengeringan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 9(1).
- Sainnoin, R. A., Mauboy, R. S., & Ati, V. M. (2019). Pengaruh kadar NaCl terhadap kadar lemak beberapa jenis ikan asin yang dijual di Pasar Oeba dan Pasar Oesapa Kota Kupang. *Biotropikal Sains*, 16(1), 78–92.
- Sari, D. P., Santoso, B., & Putri, M. R. (2022). Efek kadar garam terhadap mutu sensoris dan kimia ikan asin. *Jurnal Makanan dan Gizi*, 8(3), 233–240.
- Sari, D. W., Wahyuni, L., & Hartati, S. (2022). Pengaruh metode dan konsentrasi garam terhadap mutu sensori ikan asin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 18(3), 233–241.
- Shormin, S. A., Darwin, M., Mamondol, M. R., Nurhayati, Y., Tambunan, H., & Sylvia, D. (2021). *Metode penelitian pendekatan kuantitatif kualitatif*. Media Sains Indonesia.
- Sipahutar, H., Lestari, D., & Simanjuntak, M. (2020). *Kajian mutu ikan asin hasil penggaraman tradisional di pesisir Pantai Timur Sumatera Utara*. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 3(1), 45–52.
- Sipahutar, Y. H., Nurjanah, & Sa'id, E. G. (2021). Mutu Organoleptik dan Kimiawi Ikan Asin Kering Patin (*Pangasianodon hypophthalmus*) pada Perlakuan Konsentrasi Garam yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(1), 1–8.
- Sirait, J., Sipahutar, Y. H., Yuniarti, T., & Maulani, A. (2022). Komposisi Kimia Ikan Gulamah (*Pseudocienna amovensis*) Asin Kering dengan Perbedaan Kadar Garam. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan*, 5(1), 39–46.
- SNI 2332.1:2015, Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan koliform dan *Escherichia coli* pada produk perikanan.
- SNI 2332.3:2015, Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.
- SNI. 2016. Ikan asin kering. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI. 8273:2023. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Sukmawati dan Fatimah Hardianti. 2018. Analisis Total Plate Count (TPC) Mikroba pada ikan asin kakap di kota sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*.3(1): 72- 78.
- Sulistyo, A., Rahmawati, D., & Setiawan, B. (2020). Pengaruh kualitas fisik terhadap persepsi konsumen terhadap ikan asin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 112–119.
- Suprianto, A., Adek, C., Samran, D. M., & Lely, F. H. N. (2022). Analisa kualitatif formalin ikan basah dan kering dari penjual Pasar Pancur Batu. *Jurnal Farmasi*, 5(1), 92–98.

- Tumbelaka, L., Laya, A., & Djunaid, S. (2013). Pengaruh konsentrasi garam dan lama penggaraman terhadap nilai hedonik ikan bandeng (*Chanos chanos*) asin kering. *Jurnal Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(3), 117–122.
- Vijayananth, S., Venkatarathanam, B., Nesakumari, C. S. A., Muthezhilan, R., & Thirunavukkarasu, N. (2021). An investigation on microbial quality of salted and sun dried fishes from Pulicat lake fishermen villages. *International Journal of Ecology and Environmental Sciences*, 3(3), 1-4. <https://www.ecologyjournal.in>
- Wijayanti, N. S., & Marheny, L. (2016). Analisis Kandungan Formalin dan Uji Organoleptik Ikan Asin yang Beredar di Pasar Besar Madiun. *Jurnal Florea*, 3(1), 59–64.
- Winiati P.R., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. (2019). Evaluasi Sensori (2nd ed.). Universitas Terbuka.
- Wulandari, R., et al. (2019). Pengaruh kontaminasi mikrobiologis terhadap mutu ikan asin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(1), 55-63.