

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Z., A., dan Susandini, A., 2018. Media Produksi (*Geomembrane*) dapat Meningkatkan Kualitas dan Harga Jual Garam (Studi Kasus: Ladang Garam Milik Rakyat di Wilayah Madura). *Eco-Entrepreneurship*. 3 (2) : 21-36.
- Adi, T, R., Supangat, A., Sulistiyo, B., Muljo, B., Amarullah, H., Prihadi, T, H., Soentjahjo dan E., Rustam, A., 2007. Buku Panduan Pengembangan Usaha Terpadu Garam dan Artemia. Pusat Riset Wilayah Laut Dan Sumberdaya Nonhayati Badan Riset Kelautan Dan Perikanan Departemen Kelautan Dan Perikanan. Jakarta. 36 Hal.
- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan Universitas Muhamadiyah Semarang. Hal 3-4.
- Anonim, 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI 01-2354-2006. Badan Standardisasi Nasional (BSN), Jakarta. 12 hal.
- Anonim, 2009. Batas maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standar Nasional. Jakarta: Indonesia.
- Anonim, 2013. Nusa Tenggara Timur Dalam Angka. Pusat Statistik. Badan Pusat Statistik (BPS). Nusa Tenggara Timur (NTT). 86 Hal.
- Anonim, 2016. Garam Konsumsi Beriodium. SNI 3556:2016. Badan Standirisasi Nasional (BSN), Jakarta. 17 Hal.
- Anonim, 2017. Garam Bahan Baku Untuk Garam Konsumsi Beryodium. SNI 4435:2017. Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta. 17 Hal.
- Anonim, 2019. Kota Kupang dalam Angka. Badan Pusat Statistik (BPS), Kota Kupang. 325 hal.
- Apriliana, 2013. Dampak Program Pemberdayaan Usaha Garam Rakyat Terhadap Kesejahteraan Rumah Tangga Petani Garam Di Kabupaten Karawang. Skripsi Departemen Ekonomi Sumberdaya Dan Lingkungan Fakultas Ekonomi Dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor, Hal 5-6.
- Ardiyanti, Yusi, 2016. Berpikir kritis Siswa dalam Pembelajaran Berbasis Masalah Berbantuan Kunci Determinasi. *Jurnal Pendidikan Indonesia*. 5 (2), 101-111 Hal.

- Arwiyah, Zainuri, M., dan Efendy, M., 2015. Studi Kandungan NaCl di Dalam Air Baku Dan Garam yang Dihasilkan Serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Media Meja Garam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8 (1): 3-14.
- Astuti, 2014. Sistem Informasi Pemetaan Layanan Kesehatan di Kabupaten Bantul.
- BPS, Badan Pusat Statistik dan Depkes RI, 2003. Hasil Survey Komsumsi Garam Iodium Rumah Tangga, PT. Darma Citra Putra Jakarta.
- BPOM, 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Cara Produksi Pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Cappucino, J. G. Nathalie S., 2008. Mikrobiology a Laboratory Manual, Eight Edition. Pearson Education, USA, pp. 155-170.
- Deglas, W., dan Yosefa, F., 2020. Pengujian Kadar Yodium, NaCl dan Kadar Air Pada Dua Merek Garam Konsumsi. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 2 (1): 2656-7709.
- Ernawati, T., 2016. Pengaruh Ukuran Pemerintah Daerah, Jumlah SKPD, Umur Pemerintah Temuan Audit Terhadap Tingkat Pengungkapan Laporan Keuangan Pemerintah Daerah (LKPD), *Doctoral Dissertation*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Fallo, R, D, B., 2021. Analisis Mutu Garam Pada Kelompok Tiberias Menggunakan Alat Masak Tradisional di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana. Kupang. 69 hal.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pangan I. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Herawati, D., dan Romadhon, A., 2020. Analisis Kadar Mg, Ca dan Fe Garam Rich Mineral pada Tambak Garam Prisma Lamongan. *Jurnal Juvenil*. 1 (3): 2723-7583.
- Heribertus, M., Diwa 2018. Studi Kuantitas dan Kualitas Garam Masak Tradisional di Kelurahan Oesapa Barat, Kecamatan Kelapa Lima, Kota Kupang Nusa Tenggara Timur. Skripsi 2018. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, UKAW Kupang. Hal 23-32.
- Herman, dan Joetra, W., 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. Padang. *Jurnal Momentum*. 17 (1): 13-25.

- Kartika, dkk. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Kushner, D. J., 1989. Halophilic Bacteria: Life In and Out of Salt, pp. 60-64.
- Loda, E, U, G., 2021. Analisis Kuantitas dan Kualitas Garam Rakyat Menggunakan Alat Masak Tradisional Pada Kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Kristen Artha Wacana. Kupang. 65 hal.
- Martina, A. dan Witono J. R., 2014. Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstraksi Batch. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Hal. 1-2.
- Munir. 2016. Pengaruh Kadar Thiamin (Vitamin B1) terhadap Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (*Pleurotusostreatus*). Palembang. *Jurnal Biota*,II (2):1-12 Hal.
- Nasiru, N., 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Nester, E. W. Anderson, D. G. Roberts, C.E & Nester, M, T., 2009. *Microbiology A Human Perspective* (6th Edition ed). New York: McGraw-Hill.
- Pakaya, K. N. Rieny, S., dan Faiza, .D, A., 2015., Analisis Mutu Garam di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 3, Hal 1.
- Pollack, Robert A: at all, 2016. *Praktik Laboratorium Mikrobiologi (Laboratory Exercises in Mikrobiology)*, Edisi 4, Jakarta: Buku Kedokteran EGC, 285 Hal.
- Purbani, W., 2005. (Lokakarya Penelitian) Analisis Wacana. Surabaya: Universitas Surabaya. 197 Hal.
- Purbani, D., 2006. Proses Pembentukan Kristal Garam. Pusat Riset Wilayah Laut dan Non Hayati. Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. 215 hal.
- Purwati, M., I., Gustomi, A., dan Supratman, O., 2020. Analisis Kualitas NaCl dan Keadaan Garam yang Dihasilkan Dari Perairan Bangka Selatan. *Journal of Tropical Marine Science*. 3 (2) : 53-64.
- Pusriswilnon, 2006. Buku Panduan Pengembangan Usaha Terpadu Garam dan Artemia. Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumber Daya Non Hayati. Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta. 256 hal.

- Rahayu, 2008. Strategi Meriah Keunggulan dalam Industri Jasa Pendidikan (Suatu Kajian Manajemen Strategik. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Rini, Chandra., 2017. Pengaruh Beban Kerja dan Komunikasi Internal Terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Mega Auto Central Finance Cabang di Langsa, *Jurnal Manajemen dan Keuangan* Vol. 6, No. 1, 670-678.
- Rismana, E., 2016. Pengujian cecair bakteri, kapang dan khamir di unit produksi garam farmasi skala pilot kapasitas 5 kg/batch. *Jurnal farmasi dan Medika*, Indonesia. Hal 29-36.
- Rusiyanto, Soesilowati, E., dan Jumaeri, 2013. Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya dan Diversifikasi Produk. *Jurnal Sains Teknologi*. 11: 129-142.
- Saksono, N., 2002. Analisis Iodat Dalam Bumbu Dapur Dengan Metode Iodometri dan X-Ray *Fluorescence*, Makara, Teknologi 6 (3): 89-94.
- Salim, Z., dan Munadi, E., 2016. Info Komoditi Garam. Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Al Mawardi Prima. Jakarta : 1-2 hal.
- Sasongkowati, R., 2014. *Bahaya Gula, Garam Dan Lemak*. Yogyakarta: Penerbit Indoliterasi.
- Sedivy, V., M., 2010. Recent Developments in International Salt Trade: Review of International Salt Trade Developments in Asia-Pasific Region. International Salt Summit, Ahmedabad-Gujarat. 2010.
- Setyoprato, P., Siswanto., Wahyudi., Ilham., dan Heru, S., 2003. *Studi Eksperimental Pemurnian Garam NaCl dengan Cara Rekrystalisasi*. Universitas Tamansiswa. Palembang. Hal. 11 (2) : 17-28.
- Soekarto, S, T., 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta, 121 hal.
- Sudarto, 2011. Proses Teknologi Penggaraman di Indonesia. *Jurnal TRITON*. 7(1):13-25.
- Sugiyono, 2008. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung : Alfabeta. 146 Hal.
- Sulistyaningsih., Sugiyono., dan Sedyawati., 2010. Pemurnian Garam Dapur Melalui Metode Kristalisasi Air Tua Dengan Bahan Pengikat Pengotor $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ - NaHCO_3 Dan $\text{Na}_2\text{C}_2\text{O}_4$ - Na_2CO_3 . *Jurnal Kimia*. 1 (8) : 26.

Ventosa, A, J, J, Nieto., dan Oren, A., 1998. Biology of moderately halophilicaerobic bacteria. *Microbial Molec Biol Rev* 62:504-544 Hal.

Waluyo, L., 2004. *Mikrobiologi Umum*. Malang, UMM Press.

Winarno, F, G., dan Betty Sri Laksmi Jenie., 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Pangan.

Zaelaniat, 2013. *Jenis-jenis Garam dan Manfaatnya*. Bogor. Hal 67-69.

Zainuri, M, Khoirul, A., dan Aliffia, P, S., 2016. Hubungan Kandungan Natrium Chlorida (NaCl) dan Magnesium (Mg) dari Garam Rakyat di Pulau Madura. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan*.