

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 159 hal
- Adawiyah, R., 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 176 hal.
- Adel E., Hens O., Daisy M dan Makapedua., 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Ikan Selar (*Selarodies* sp) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Organoleptik.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty., 1989. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius, Yogyakarta. 125 hal.
- Alimurahman., M.T.Hidayat dan D Ferdiansyah., 2021. Analisis Perubahan Protein Ikan Selama Pengolahan dengan Pengaraman. *Jurnal Agrosains*. 6 (1) : 29-34.
- Alinti Z., 2018. Kadar Air pH, Kapang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap Cair yang Dikemas Vakum. *Jurnal Perikanan*. 6(1) : 70-75.
- Andrawulan N., Kusnandar F dan D. Herawati., 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta. 328 hal.
- Anderson Jr .W.D., G.R. Allen and J.E Randall., 1987. Revision of the Indo-Pacific Lutjanid Genus *Pinjalo*, With Description of a New Species. Indo-Pac. Fish. 17 pp.
- Anonim, 1990., Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut (Jenis-Jenis Ekonomi Penting). Direktorat Jenderal Perikanan, Departemen Pertanian, Jakarta. 170 hal.
- Anonim, 1991., Badan Standardisasi Nasional. Penentuan Kadar Garam pada Produk Perikanan. SNI 2359-1991. Jakarta. 6 hal.
- Anonim, 2006., Badan Standardisasi Nasional. Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. SNI 2354-4-2006. Jakarta. 8 hal.
- Anonim, 2010., Badan Standardisasi Nasional. Penentuan Kadar Abu dan Abu tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. SNI 2354-1-2010. Jakarta. 6 hal.

- Anonim, 2013., Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional. Penerbit, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta. 210 hal.
- Anonim, 2016., Badan Standardisasi Nasional. Pedoman Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan. SNI 2346-2015. Jakarta. 208 hal.
- Anonim, 2015., Badan Standardisasi Nasional. Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI 2346-2-2015. Jakarta. 8 hal.
- Anonim, 2016., Badan Standardisasi Nasional. Standar Mutu Ikan Asin Kering. SNI 8273-2016. Jakarta. 66 hal.
- Anonim, 2020. Badan Pusat Statistik Kabupaten Alor. Kabupaten Alor Dalam Angka, Alor. 50 hal.
- Antoni S, 2010., Analisa Kandungan Formalin pada Ikan Asin dengan Metoda Spektrofotometri di Kecamatan Tampan Pekanbaru. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kimia, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru. 51 hal.
- Astawan, M., 1997. Mengenal Makanan Tradisional Produk Olahan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta. 62 hal.
- Basmal I. J., Utomo B.S., Murdina I dan T.W.E., (2013). Membuat Alginat dari Rumput Laut Sargasum. Penebar Swadaya Grup. 98 hal.
- Darniati I., Yuwana dan Syafnil., 2019. Profil Kualitas Ikan Kering Hasil Pengeringan dengan Berbagai Variasi Suhu Menggunakan Pengeringan YTP-UNIB 2013. *Jurnal Agroindustri*.5 (1) : 12-19.
- Desrosier, N.W., 1998. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah Muljohadjo. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta. 120 hal.
- Djahapai H, 2013., Strategi Pengembangan Produk Olahan Tradisional Ikan Tali di Kecamatan Pulau Pura Kabupaten Alor. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Kristen Artha Wacana, Kupang. 45 hal.
- Djarwanto dan P. Subagyo., 2000. Statistik Induktif. Edisi 4. Yogyakarta. 114 hal.
- Efendi dan Oktariza, 2006., Manajemen Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta. 164 hal.
- Elvera dan Y Astarina., 2021. Metodologi Penelitian. Penerbit Andi, Yogyakarta. 200 hal.

- Fitriani S., Ali A dan Widiastuti., 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Pengerinan Terhadap Mutu Manisan Keing Jahe (*Zingiber Officinale rosc*) dan Kandungan Antioksidannya. *Jurnal Sagu*. 12(2): 1-8.
- Garwan R., 2009. Perkembangan Histamin Selama Proses Fermentasi dan Penyimpanan Produk Bakasang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 346 hal.
- Gedung H. U. M., 1998. Profil Teknologi pengolahan Produk Ikan Kadur (Buddu) Di Kecamatan Katiku Tana Kabupaten Sumba Tengah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Kristen Artha Wacana Kupang. 59 hal.
- Giyatmi, S dan H. Irianto., 2009. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Universitas Terbuka, Jakarta. 530 hal.
- Gunarso, W., 1995. Mengenal Kakap Merah, Komoditi Ekspor Baru Indonesia. Diklat. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 238 hal.
- Hadiwiyoto, S., 2012. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologi Ikan Pindang Naya pada Penyimpanan Suhu Kamar dengan Sifat Organoleptik. *Jurnal Agritech*.15(3) : 41-49
- Hafiludin, 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal Dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Trunojoyo*. 8(1): 37-43.
- Hasyim C.L., M.K Ohoiwutun dan E.C Ohoiwutn., 2017. Peningkatan Kualitas Ikan Teri di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Jurnal Agrokreatif*. 3(2) : 150-156.
- Heruwati, E., 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 2(3) : 92-99.
- Husna N. E. 2014., Dendeng Ikan Leubiem (*Canthidermis maculatus*) dengan Variasi Metode Pembuatan, Jenis Gula, dan Metode Pengerinan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(3) : 77-81.
- Irawan, A., 1995. Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan. Penerbit Aneka, Solo. 164 hal.
- Irawati, 2008. Modul Pengujian Mutu 1. Diploma IV PDPPT VEDCA.Cianjur. 210 hal.

- Jacob, A.M., Pipih S dan W.A Kristantina .2015. “Komposisi Asam Lemak, Kolesterol, dan Deskripsi Jaringan Fillet Ikan Kakap Merah Segar dan Goreng”. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18 (1) : 98-107
- Junianingsih, I., 2014. Analisis Usaha Pengolahan Tradisional Ikan Kering di Desa Jangkar Kabupaten Situbondo. *Jurnal Samakia*. 5 (1) : 31-38.
- Latifa S dan N.A. Natsir., 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek. *Jurnal Biology Sel*.7 (1) : 1-7.
- Margono T., D. Suryati dan S. Hertina., 2000. Ikan Asin Cara Kombinasi Penggaraman dan Peragian (Ikan Peda). Penerbit Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan, PDII-LIPI, Jakarta. 156 hal.
- Machbubatul, CH. 2008. Pembuatan Kaldu Lepala Ikan Tuna dengan Cara Hidrolisis Asam (Kajian Penambahan Air dan Ph). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 60 hal.
- Maulid S dan D. Abrian., 2020. Kandungan Garam dan Komposisi Proksimat Ikan Asin Jambal Roti (*Arius thalassinus*) dari Pangandaran. *Jurnal Marlin*. 5(1) : 1-6.
- Metusalack., F. Kasmia dan I. Jaya., 2014. Pengaruh Cara Penangkapan, Fasilitas Penangkapan dan Cara Penanganan Ikan yang Dihasilkan. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*. 1(1) : 40-52.
- Moeljanto, 1992., Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penenbar Swadaya, Jakarta. 255 hal.
- Muthadi, T dan F. Ayustaningwarno., 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta, Bandung. 246 hal.
- Muchtadi Z., W Pancapalaga dan W Mochammad., 2019. Kualitas Ikan Lele Dumbo (*Clarias Glariepinus*) Asin Kering Menggunakan Metode *Dry Salting* dan *Wet Salting* dengan Konsentrasi NaCl yang Berbeda. *Jurnal UMM*. 239-255.
- Nazir, 1999., Metode Penelitian. Ghalia Indonesia, Jakarta. 140 hal.
- Ningrum, E.N. 1999. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-Vitamin. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 75 hal.
- Nurfiani E., Kadirman dan R, Fadilah., 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Tepung Ubi Talas (*Colocasia esculenta*)

- Nurwin A., Dewi N dan Romadhon., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Keragenan Terhadap Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara granosa*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1(2) : 39-46
- Pinem, M. D., 2004. Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Teri Kapasitas 12 Kg/Jam. *Jurnal Simetrika* 3(3): 249-253.
- Puni N, Nur R dan Asyari, 2020. Pengolahan dan Uji Organoleptik Ikan Asin di Desa Galo-Galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*. 5(2): 122-131
- Rahmani Y dan M. Eryana., 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah terhadap Karakteristik Produk Ikan Gabus (*Ophiocephalus stratus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(3): 142-145.
- Rehbein, H., 1979. Development of an Enzymatic Method to Differentiate Fresh and Sea-Frozen and Tied Fish Filets. *Lebensm Unters Forsch*. 169 pp.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan R Nopianti., 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech*. 2(1) : 53-68
- Russ O. V., 2009. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Ikan Layang (*Decapterus* sp) Asin dengan Kadar Garam Rendah. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Sam Ratulangi. Manado. 56 hal.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid 1. Bina Cipta, Bandung. 508 hal.
- Salim M dan L Triani., 2017. Pengaruh Variasi Waktu Simpan terhadap Kadar protein pada Ikan Tongkol. *Jurnal Laboratorium Katulistiwa*. 1(1) : 1-7.
- Siagian, M. I., 2017. Proksimat, Asam Lemak, Kolesterol dan Jaringan Daging Ikan Teri (*Selaroides* sp) Segar dan Goreng. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institute Pertanian Bogor. 108 hal.
- Siyoto, S., 2015. Dasar Metodologi Penelitian. PT. Literasi Media Publishing, Yogyakarta. 130 hal.
- Sirait J., 2019. Pengeringan dan Mutu Ikan Kering. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 1(2). 303-313.

- Siregar R.R., Y.H. Sipharutar., F Fanda., I.S. Darmah dan Sumahila., 2013. Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele (*Clarias batrachus*) pada Pengolahan Kerupuk Pangsit. *Jurnal peikanan*. 133-140.
- Soekarto T. S dan M Hubeis., 2000. Metodologi Penelitian Organoleptik. Bharata Karya Aksara, Bogor. 121 hal.
- Soekarto, S. T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta. 120 hal.
- Subana, M dan Sudrajat., 2005. Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah. CV.Pustaka Setia, Bandung. 240 hal.
- Sudarmadji S., 2003. Analisis Bahan Makanan dan pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 172 hal.
- Sugiyono, 2003., Metode Penelitian. Alfabeta, Bandung. 334 hal.
- Sugiyono, 2006., Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Alfabeta, Bandung. 319 hal.
- Sugiyono, 2013., Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Alfabeta, Bandung. 346 hal.
- Suharna, C., Sya'rani, L., dan T. W. Agustini., 2006. Kajian Sistem Manajemen Mutu Pada Pengolahan Ikan Jambal Roti di Pangandaran, Kabupaten Ciamis. *J.Pasir Laut*, 2(1) : 13-25.
- Suliyanto, 2014., Statistika Nonparametrik dalam Aplikasi Penelitian. PT. Andi Publisher, Yogyakarta. 208 hal.
- Sumarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi., 1997. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberti Bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 135 hal.
- Tsaniyatul S.M.S., Dwi T.S dan E, Suprayitno., 2013. Pengaruh Suhu Pengukuran Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal student*. 1(1): 33-35.
- Tuyu, A., H. Onibala., M. Daisy dan Makapedua., 2014. Studi Lama Pengeringan Ikan Selar (*Selaroides* sp) Asin Dihubungkan dengan Kadar Air dan Nilai Organoleptik. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. 2(2) : 20-26.
- Winarno F.G., 2008. Kimia Pangan dan Gisi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 126 hal.

Winarno, F. G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta. 251 hal.

Yusra .,2017. Analisis Kandungan Formalin Ikan Asin Kering di Gasan Gadang, Kabupaten Padang Pariaman, Sumatera Barat. *Jurnal katalisator*. 2(1) : 20-28.