

DAFTAR PUSTAKA

- Abraha, B., Habtamu, A., Abdu, M., Negasi, T., Xia, W., & Feng, Y. (2018). Effect of Processing Methods on Nutritional and Physico-Chemical Composition of Fish: A Review. *MOJ Food Processing & Technology*, 6(4): 376–382.
- Achi, O. K. 2005. The Potential for Upgrading Traditional Fermented Foods through Biotechnology. *African Journal of Biotechnology* 4(5): 375-380.
- Adawiyah, R., 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta. 176 hal.
- Afriani. 2010. Pengaruh penggunaan starter bakteri asam laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap total bakteri asam laktat, kadar asam dan nilai pH dadih susu sapi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 8(6): 279-285.
- Akbardiansyah, Desniar, Uju. 2018. Karakteristik ikan asin kambing-kambing (*Canthidermis maculata*) dengan penggaraman kering. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(2) : 345-355.
- Andarwulan N, Kusnandar F, Herawati D. 2011. Analisis Pangan. Jakarta (ID): Dian Rakyat and Weighing. California (US): John Wiley & Sohn, Inc.
- Angela, G. C., Onibala, H., Mentang, F., Montolalu, R., Sumilat, D., & Luasunaung, (2021). Profil asam amino kecap ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) yang difermentasi dengan penambahan nanas. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2): 82-88.
- Anonim, 2013., Pengolahan Hasil Perikanan Tradisional. Penerbit, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta. 210 hal.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists*. Washington, D.C : Association of Official Chemists.
- Budiman, S. M. [2004] Teknik penggaraman dan pengeringan. Edited by A. Susanto et al. Departemen Pendidikan Nasional.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1978. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit PT. Universitas Indonesia Press (UIP).
- Eckenfelder, W.W., Patoczka, J.B., and Pulliam, G.W.(1988). *Anaerobic Versus Aerobic Treatment In The USA*. in: Anaerobic Digestion 1988, E.R.Hall and P.N.Hobson(eds.), Pergamon Press New York.

Elvera dan Y. Astarina., 2021. Metodologi Penelitian. Penerbit Andi, Yogyakarta. 200 hal.

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Ghufron. M., and Kordi, H. 2005. Budidaya Ikan Laut di Keramba Jaring Apung. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta.

Ghufron. M., and Kordi, H. 2005. Budidaya Ikan Laut di Keramba Jaring Apung. Penerbit Rineka Cipta, Jakarta.

Hadiwiyoto, S., 2012. Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologi Ikan Pindang Naya pada Penyimpanan Suhu Kamar dengan Sifat Organoleptik. *Jurnal Agritech*.15(3) : 41-49.

Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi pengolahan hasil perikanan*. Jilid 1. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Hendrawan, I. g and Asai, K. 2011. Numerical Study of Tidal Upwelling over the sill in the Lombok Strait (Indonesia). In: Proceedings of the Twenty- first [2011] International Offshore and Polar Engineering Conference. Maui, Hawaii, USA: the International Society of Offshore and polar Engineers (ISOPE); 949-956.

Hendri, R., Yulinda, E., & Yolandika, C. [2022]. Halal Practices on the Shrimp Paste Processing Industries for Development in Rokan Hilir, Riau Indonesia. *International Journal of Halal Research*, 4(1), 14-18.

Heruwati ES. 2002. Pengolahan ikan secara tradisional: prospek dan peluang pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 21 (3): 92-99.

Icho, 2001, Re : (balita – anda) FW : *Ikan Asin*, [http ://www.balitaanda/wed](http://www.balitaanda/wed), 28 Nov 2001 03:55:56 – 0800.

Ilham, M. 2018. Sebaran dan Komposisi Ikan Famili Siganidae Berdasarkan Ekosistem yang Berbeda di Perairan Teluk Laikang Kabupaten Takalar. *Biodjati*, 3(1) : 23-25.

Irianto, H. E. 2012. Produk Fermentasi Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.

Irwayati V. 2010. Pemetaan Potensi Perikanan Sebagai Dasar Pengelolaan Sumberdaya Perikanan Kabupaten Sikka. Skripsi. Maumere (ID): Universitas Nusa Nipa Maumere.

Junianto, 2003. Teknik Penanganan Ikan, Yogyakarta: Penebar Swadaya.

Kalista, A., Agus, S., & Siti, H. (2012). Bekasam Ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penggunaan sumber karbohidrat yang berbeda. *J Fishtech*, 1 (1) : 102-110.

Kasim M, Tan'im, Pebriyani U dan Aprillya E. 2020. Konsumsi ikan asin dan daging asap dengan kejadian karsinoma nasofaring. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada* 9(1): 62-71

Koeseomawardani, D. 2007. Karakterisasi Rusip Bangka. Prosiding Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Lampung. 6-7 September 2007. Hal : 304-313.

Kuiter, R.H., and Tonozuka, T. 2001. Indonesia reef fishes. Part 2. Fusiliers to dragonets: Caesionidae to Callyonimidae. Zoonotic, Melbourne. Australia. 161p.

Kune, S. 2007. Pertumbuhan rumput laut yang dibudidaya bersama ikan Baronang. *Jurnal Agrisistem*, 3(1), 7-9.

Lam, T. J. 1974. Siganid. Their biology and mariculture potential. *Aquaculture* (3). Pp. 324-354.

Lestari, S., Rinto, & Huriyah, S. (2018). Peningkatan sifat fungsional bekasam menggunakan starter *Lactobacillus acidophilus*. *J Pengolah Has Perikan Ind*, 21(1), 179-187. doi:10.17844/jphpi.v21i1.21596.

Lopetcharat, L. dan Park, J.W. 2002.Characteristic of fish sauce made from pacifik whiting and surimi by-products during fermentation stage. *J food Science*. 67(2):511-516.

Manulang, M., Tjahjo, M. dan Hermanianto, J. 1995. Pengolahan Kecap Ian Kembung (*Rastrellinger* sp) secara hidrolisis enzimatis dan fermentasi. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. V1.(2).

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.

Maulana Muhammad Ilham. (2010). Penggunaan Energi Bahan Bakar untuk Pengeringan Ikan Asin/ Keumamah. *Mekanika*, 8(2), pp. 178.

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.

- Mine Y, Shahidi F. 2006. Nutraceutical proteins and peptides in health and disease. Boca Raton: CRC Press.
- Moeljanto. (2009). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya.
- Mulira, Sulistiono, & Zairon. 2010. Distribusi dan Potensik Ikan Baronang (*Siganus Canalitulatus*) di Padang lamun selat Ionthoir, Kepulauan Banda Maluku ikhtiologi indonesia 10 (1) 25-33.
- Muhammad, Dewi, E.N.m dan R.a Kurniasih. 2019. Oksidasi lemak pada ikan ekor kuning (*Caesio cuning*) asin dengan konsentrasi garam yang berbeda. Jurnal ilmu dan teknologi perikanan. 1(2):67-75.
- Murniyati, A.S., Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Ningrum, E.N. 1999. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro-Vitamin. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 75 hal.
- Nuraida, L. (2015). *Fermentasi Ikan Bekasam dan Karakteristik Kimia*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.
- 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.
- Paparang RW. 2013. Studi pengaruh variasi konsentrasi garam terhadap cita rasa pada Ikan layang. *Media Teknologi Hasil Perikanan*. 1(1): 17-20.
- Permatasari, A. A., Sumardianto dan L. Rianingsih. 2018. Perbedaan Konsentrasi Pewarna Alami Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Warna Terasi Udang Rebon (*Acetes Sp.*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 11(1):39-52.
- Purbani, D. 2000. Proses pembentukan kristalisasi garam. www.oocities.com/triska/tigeology/84/Garam.pdf. Diakses pada tanggal 10 Juni 2010.
- Rabie M, Sarkadi LS, H Siliha, El-seedy S, E-Badawy AA. 2009. Changes in free amino acids and biogenic amines of Egyptian salted-fermented fish (Feseekh) during repening and storage. Food chem 115: 635-638. DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.12.077.
- Rahmani, Yuniarta dan Martati, E. 2007. Pengaruh Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*) [Jurnal Teknologi Pertanian, Vol.8 No.3]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Rinto R, Arafah E, Utama SB. Kajian keamanan pangan (formalin, garam dan mikrobial) pada ikan sepat asin produksi Indralaya. Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan. 2009;3(2).

Rinto, R., dan Subarka, H. (2017). Kajian keamanan dan kualitas Rusip Bangka (Studi kandungan garam, protein dan peptida)'. In Prosiding Seminar Nasional Dies Natalis ke54 Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya (pp. 680-685).

Rochima, E (2005). Dinamika Jumlah Bakteri Selama Fermentasi Selama Prosesing Ikan Asin Jambal Roti. Universitas Padjadjaran, Bandung.

Rosmiati T, Diana S dan Astuty S. 2003. Pengasinan ikan teri (*Stelophoruspp*) dan kelayakan usahanya di Desa Karanghantu Serang. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian. Universitas Padjadjaran, Bandung.

Rudini O. 2015. Kajian Usaha Pengolahan Pangan Lokal Mbharase Berbahan Dasar Benih Ikan di Kecamatan Paga, Kabupaten Sikka. Skripsi. Maumere. Universitas Nusa Nipa Maumere.

Russ O. V., 2009. Pengaruh Konsentrasi Nlarutan 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.

Sastra, Windo. 2008. Fermentasi Rusap Skripsi S1. Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor.

Sastra, W. 2009. Fermentasi Rusip. Seminar Nasional Perikanan Indonesia. 3-4 Desember 2009: 314-320.

Sayanova, O., Haslam, R. P., Calerón, M. V., López, N. R., Worthy, C., Rooks, P., ... and Napier, J. A. 2011. Identification and functional characterisation of genes encoding the omega-3 polyunsaturated fatty acid biosynthetic pathway from the coccolithophore *Emiliana huxleyi*. *Phytochemistry*, 72(7), 594-600. *Emiliana huxleyi*. *Phytochemistry*, 72(7): 594–600.

Sianpar, D.T. 2003. Pengaruh Kombinasi Bahan Pengikat dan Bahan Pengisi terhadap sifat fisik, Kimia Serta Palatabilitas Fish Nugget dari Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus obesus*). [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sirait J., 2019. Pengeringan dan Mutu Ikan Kering. Jurnal Riset Teknologi Industri. 1(2). 303-313.

Standar Nasional Indonesia. 1994. *SNI 01-3556-2000/Rev9: Garam untuk berbagai*

keperluan industri dan rumah tangga. Anonim.

- Sudarmadji S., 2003. Analisis Bahan Makanan dan pertanian. Penerbit Liberty.Yogyakarta. 172 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.
- Sunnara,R. 2011. Jangan Gengsi dengan Terasi. Kenanga Pustaka Indonesia, Banten, 25 hlm.
- Sugiyono, 2011. Metode Penelitian Administrasi dilengkapi dengan Metode R&D. (cetakan ke 18). Penerbit CV Alfabeta, Bandung.
- Sugiyono, 2013., Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Alfabeta, Bandung.346 hal.
- Sugiyono, 2012. Metode Penelitian Kuantitatif dan R&D. Bandung:Alfabeta.
- Sumardianto, Wijayanti, I., & Swastawati, F. (2019). Karakteristik Fisikokimia Dan Mikrobiologi Terasi Udang Rebon Dengan Variasi Konsentrasi Gula Merah. JPHPI, 22(2), 287-298.
- Sarwono, H. A. (2015). Profil Bisnis Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (Umkh).Bank Indonesia Dan LPPI, 1–135.
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh Aktivitas Proteolitik *Aspergillus* sp dalam Perolehan Asam-asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). Rubrik Teknologi Pangan, Vol 19 No. 01. (diakses 25 Mei 2013).
- Widyastuti Y dan Sofarianawati E. 1999. Karakter bakteri asam laktat *Enterococcus* sp. yang diisolasi dari saluran pencernaan ternak. Jurnal Mikrobiologi Indonesia 4(2):50-53.
- Widowati, S. 2003. Efektivitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein atau Susu Nabati. Balai Penelitian Bioteknologi dan Sumber Daya Genetika Pertanian
- Wilaipen. 1990. Halophilic bacteria producing lipase in fish sauce. MSc Thesis, Bangkok, Thailand: Chulangkorn University.
- Woodland, D. J. 1990. Revision of the fish family Siganidae with descriptions of two new species and comment on distribution and biology. IndoPacific Fishes, 19.
- Winarno F.G., 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 126

hal.

Winarno FG. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Winarno FG. 1982. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
Yuliana, N. 2007. Profil Fermentasi Rusip yang Dibuat dari Ikan Teri. Agrotech. 27(1): 12-17 .

Yudianti N F, Yanti R, Cahyanto MN, Rahayu ES, Utami T. 2020. Isolation and Characterization of Lactic Acid Bacteria from Legume Soaking Water of Tempeh Productions. 10th Asian Conference of Lactic Acid Bacteria. Digital Press Life Sciences 2: 00003 (2020) <https://doi.org/1029037/digitalpress/22328>.

Yuniarti, T., Putri, J. A., Junita, I., Dewi, P., & Leilani, A. (2020). Adopsi Inovasi Diversifikasi Olahan Perikanan pada Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) di Kecamatan Cigasong Kabupaten Majalengka Adoption of Fisheries Diversification Innovation in Poklahsar in Cigasong Sub –District, Majalengka District. 16(02), 289–3.

Yusra dan Evendi, Y. 2010. Dasar-Dasar Teknologi Hasil perikanan. Bung Hatta University Press. Padang