

## DAFTAR PUSTAKA

- Antara News NTT. (2018). Produksi garam rakyat di Kabupaten Kupang masih bersifat tradisional. Kupang: Antara News.
- Arwiyah, Zainuri, M. dan Efendy, M. 2015. Studi Kandungan NaCl di dalam Air Baku dan Garam yang Dihasilkan serta Produktivitas Lahan Garam Menggunakan Meja Garam yang Berbeda. *Jurnal Kelautan Indonesian Journal of Marine Science and Technology*, 8(1): 1–9. <https://doi.org/10.21107/jk.v8i1.804>
- Aventi. (2015). Analisis Sifat Fisik dan Kimia pada Garam Rakyat di Wilayah Pesisir. *Jurnal Standardisasi*, 17(1), 25–34.
- Bia, Y. A., Kharismanto, R., dan Nugroho, S. (2020). Kandungan Zat Pengotor dan Tingkat Kemurnian NaCl pada Garam Rakyat Hasil Evaporasi Matahari. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 12(2), 245–254.
- Badan Standardisasi Nasional. (2010). SNI 3556:2010 Garam Konsumsi Beriodium. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). SNI 4435:2017 Garam Bahan Baku untuk Garam Konsumsi Beriodium. Jakarta: BSN.
- Batafor, Y. M. J. (2020). Identifikasi Permasalahan Produksi Garam Lokal di Kabupaten Flores Timur. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 5(2), 71-76. <https://doi.org/10.24198/jaki.v5i2.27510>
- Bolen, W. P. (2024). *Mineral commodity summaries: Salt*. U.S. Geological Survey.
- Bramawanto, R., & Sugiarti, S. (2019). Strategi Adaptasi Petambak Garam terhadap Ketidakpastian Musim di Sentra Produksi Garam. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan*, 2(1), 45-52.
- Dawa, U. P. L., Lakapu, M. M., dan Fallo, R. D. B. (2021). Analisis Mutu Garam Masak Tradisional pada Kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang. *Jurnal Bahari Papadak*, 2(2), 154-162.
- Dawa, U. P. L. dan Gadi, D. S. (2022). Kajian Mutu Garam di Beberapa Sentra Produksi di Kabupaten Sumba Timur. *Jurnal Aquatik* (Fakultas Peternakan, Kelautan dan Perikanan, Universitas Nusa Cendana), 5(2), 108–117.

- Enriquez, J. C. (2022). *Standardization and Quality Control in Artisanal Salt Production: Challenges in Developing Countries*. *Journal of Food Process Engineering and Technology*, 13(2), 115-128.
- Deglas, M., Hidayat, T., dan Yusuf, M. (2020). Pengaruh senyawa pengotor terhadap mutu garam konsumsi. *Jurnal Kimia Terapan*, 12(2), 98–105.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan Republik Indonesia. (2004). *Standar mutu garam industri*. Jakarta.
- Enriquez, J. (2022). Traditional salt production and quality issues in developing countries. *Food Quality Journal*, 18(4), 299–310.
- Gemati, M. (2013). Rekristalisasi garam rakyat untuk meningkatkan kadar NaCl. *Jurnal Teknologi Industri*, 8(1), 11–18.
- Gharaibeh, A., Al-Zoubi, M., dan Al-Harabsheh, A. (2021). Environmental factors affecting seawater salt crystallization. *Desalination and Water Treatment*, 231, 88–97.
- Giman, G., dan Mahmiah, M. (2019). Pemanfaatan bittern sebagai bahan baku magnesium klorida. *Jurnal Industri Kimia*, 14(2), 120–128.
- Hasdar, M., Nurhayati, N., dan Yusuf, M. (2021). Uji organoleptik produk pangan berbasis garam. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(3), 145–153.
- Jumaeri, J., Santosa, A., dan Widodo, S. (2013). Pengaruh Media Tambak terhadap Warna Garam Rakyat. *Jurnal Kimia Sains*, 2(1), 21–27.
- Jaya, A., Nugroho, S., dan Bramawanto, R. (2016). Pemurnian NaCl untuk meningkatkan kualitas garam rakyat. *Jurnal Oseanografi Indonesia*, 1(3), 155–164.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2017). *Profil dan potensi garam nasional*. Jakarta: KKP.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2017). *Rencana Strategis Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut 2015-2019 (Revisi I)*. Jakarta: Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2025). *Produksi dan kualitas garam rakyat Indonesia*. Jakarta: KKP.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. (2006). *Kebijakan pengembangan usaha garam rakyat*. Jakarta: KKP.
- Kusuma, H. (2017). Kadar air garam krosok pada produksi tradisional. *Jurnal Pangan Lokal*, 4(1), 18–25.

- Kurniawan, R., Ihsan, M., & Muhammad, M. (2019). Analisis Kualitas Garam Rakyat di Kabupaten Aceh Timur. *Jurnal Kelautan dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 2(2), 73-80.
- Martina, L., Prasetyo, B., dan Widodo, E. (2016). Air tua dan karakteristik bittern pada produksi garam rakyat. *Jurnal Sumberdaya Pesisir*, 5(1), 9–16.
- Mahadi. (2007). Analisis Laju Pengeringan Garam secara Alami. *Jurnal Komunikasi dan Teknologi*, 5(2), 24–31.
- Maurina, R., Sari, P., dan Nugroho, A. (2021). Metode tradisional produksi garam rakyat di Indonesia. *Jurnal Pangan Lokal*, 4(2), 88–97.
- Mohamed, A., dan Mohamed, R. (2023). Sensory evaluation methods in salt quality assessment. *Food Sensory Journal*, 11(1), 45–56.
- Nurdin, M. S. dan Rappe, R. A. (2021). Produktivitas tambak garam rakyat di NTT. *Jurnal Pesisir Tropis*, 9(1), 34–42.
- Noviasari, T., Nuzula, N., I., Efendy, M., Febrianto, A., A., dan Darmadi, A. (2023). Peramalan curah hujan terhadap produktifitas garam di Gersik Putih Sumenep. *Jurnal Kelautan Tropis*, 9-18.
- Nitimihardja, R. (2005). *Teknologi pengolahan garam*. Bandung: ITB Press.
- Purwati, S., Sumada, K., & Rositawati, A. L. (2020). Analisis Kadar Air dan Natrium Klorida (NaCl) pada Garam Rakyat untuk Penentuan Kualitas Berdasarkan Standar SNI. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 9(2), 115–123.
- Peni, H. S., Waha, N. R. & Sugianto, S. (2023). "Analisis Produksi dan Kelayakan Usaha Garam Rakyat di Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur". *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan*, 5(2), 115-125.
- Purbani, D. (2010). Hubungan derajat Baumé air tua dengan kualitas garam rakyat. *Jurnal Kelautan Indonesia*, 5(2), 79–87.
- Rositawati, S., (2013). Pengolahan ulang garam rakyat menjadi garam konsumsi. *Jurnal Industri Pangan*, 7(1), 1–8.
- Rusiyanto, R., Siswanto, W., & Ilham, M. (2013). Peningkatan Kualitas Garam Rakyat dengan Metode Rekristalisasi. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 253–258.
- RSNI. (2024). *Rancangan standar nasional Indonesia garam konsumsi*. Jakarta: BSN.
- Safitri, D., dan Marzaman, R. (2024). Impor garam industri dan tantangan produksi nasional. *Jurnal Kebijakan Industri*, 13(1), 55–66.

- Selan, A. (2018). Analisis mutu garam rakyat di wilayah pesisir NTT. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 8(1), 27–35.
- Suhelmi, A. (2013). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Garam Rakyat. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 5(2), 340-350.
- Saksono, B. (2002). Pengaruh magnesium terhadap kadar air dan mutu garam. *Jurnal Teknologi Industri*, 5(1), 41–48.
- Saksono, B. (2010). Pengaruh kandungan magnesium terhadap kadar air dan mutu garam rakyat. *Jurnal Teknologi Industri*, 14(2), 87–94.
- Sulistyaningsih, T., Sugiyo, W.& Sedyawati, S. M. R. (2011). Pemurnian garam dapur melalui metode kristalisasi air tua dengan bahan pengikat pengotor dan *Saintekno: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(1).
- Syahrul, S., Hasanuddin, & Prasetyo, B. (2016). Mekanisme perpindahan panas pada proses pengeringan. *Jurnal Teknik Mesin*, 10(1), 1–9.
- Setyoprato, P., Widodo, S., dan Hartono, A. (2003). Pemurnian NaCl melalui proses rekristalisasi. *Jurnal Kimia Industri*, 6(2), 101–108.
- Stone, H., Bleibaum, R., dan Thomas, H. (2020). *Sensory evaluation practices*. London: Academic Press.
- Suhelmi, I. R. (2013). Persyaratan Lokasi Tambak Garam Rakyat. *Buletin Oseanografi*, 4(1), 25–33.
- Sudartono, S. (2011). Kualitas Garam Hasil Penguapan Air Laut. *Jurnal Kelautan*, 4(2), 89–97.
- Sumanda, A., Nugroho, S., dan Widodo, S. (2016). Karakteristik garam krosok sebagai bahan baku garam konsumsi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3), 112–120.
- Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanto, H., Bramawanto, R., dan Nugroho, S. (2015). Mutu garam rakyat di wilayah NTT. *Jurnal Kelautan Nasional*, 10(2), 95–103.
- Tsabita, A., Rahman, F., dan Widjaja, H. (2024). Proses klor-alkali berbasis NaCl untuk industri kimia. *Jurnal Teknik Kimia*, 19(1), 1–10.
- Sumargono, & Widodo, L. U. (2018). *Teknologi Pemurnian Garam Rakyat*. Surabaya: Penerbit Press Unitomo.

Widayat, W. (2009). Pengaruh Evaporasi terhadap Kristalisasi Garam Rakyat. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 10(2), 141–148.

Zainuri, M., Nugroho, A., dan Hidayat, R. (2016). Hubungan Kadar NaCl dengan Rasa Asin Garam. *Jurnal Ilmu Pangan*, 5(2), 66–73.