

DAFTAR PUSTAKA

- Abraha B, Samuel M, Mohammad A, Tsion HMH, Admassu H, Al-Hajj NQM. 2017. A Comparative study on quality of dried anchovy (*Stelophorus heterolobus*) using Open sun rack and solar tent drying methods. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences 17(6):1107-1115.
- Adawyah, R. 2014. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta: Bumi Aksara
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1994. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Yogyakarta. KANISIUS.
- Agus. A dan Fikri. R. 2018. Pengujian Mutu Ikan Teri Kering (*Stolephorus spp*) Dengan Menggunakan Konsentrasi Garam yang Berbeda. Jurnal Ilmu Kelautan Kepulauan, 1(2) ; 30-46.
- Agusman, A. 2013. Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Agustini TW, Darmanto YS, Susanto E. 2009. Physicochemical properties of some dried fish product in Indonesia. Journal of Coastal Development. 12(2): 73-80.
- Amrullah F. 2012. Kadar Protein dan Ca pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan Dengan Abu Pelepah Kelapa. Naskah Publikasi Ilmiah FKIP Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Ashok, K. P. 2008. Bacterial Resistance to Antimicrobiological Quality among *Escherichia coli* Isolated from Dry Fishes in Southeast Coasr of India. Sciences-New York 13(6):3984-3989.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2006. Metode Analisis Mikrobiologi. Jakarta: Pusat Pengajian Obay dan Makanan.
- Badan Pusat Statistik dan Informasi. 2019. Jumlah Alat Tangkap di Kota Padang. Plt Kepala Pusat Data, Statistik dan Informasi. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik dan Informasi. 2019. Jumlah Produksi Ikan di Kota Padang. Plt Kepala Pusat Data, Statistik dan Informasi. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan. SNI 2346:2015. Jakarta. BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2019. Ikan Segar. SNI 2729 : 2013. Jakarta : BSN.

- Burhanuddin. 2008. *Ikhtiologi Ikan dan Aspek Kehidupannya*. Yayasan Citra Emulsi. Makassar.
- Cappucino, J. G dan N. Sherman. 2008. *Microbiology : A Laboratory Manual*. Rockland Community College, State University of New York.
- Chouliara, I., Savvaidis, I. N., Panagiotakis, N., dan Kontaminas, M.G. 2004. Preservation of Salted, Vacuum-Packed, Refrigerated Sea Bream (*Sparusaurata*) Fillets by Irradiatin: Microbiological, Chemical and Sensory Attributes. *Food Mikrobiologi Jurnal*, 21(3):351-359.
- Daeng. R dan Ibnu. W. 2019. Karakteristik Kimia dan Evaluasi Sensori Produk Ikan Teri Kering Lokal di Desa Toniku. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 1-8.
- Direktorat Jendral Perikanan Tangkap. 2017. *Direktorat Suberdaya Ikan, Direktorat Perikanan Tangkap, Kementrian Kelautan dan Perikanan, Republik Indonesia*. Jakarta.
- Djafar, T. F, dan S. Rahayu. 2007. Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan, dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. 26(2) : 67-75.
- Efendi, V.O, dan Y. Efendi. 2013. *Mikbiologi Hasil Perikanan*. Padang. Bung Hatta University Press.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Gelman, A., L. Glatman, V. Drabkin, and S. Harpaz. 2001. Effect of storage temperature and preservative treatment on shelf life of the pondraised freshwater fish, silver perch (*Bidyanus bidyanus*). *J. Food Protec*, 64(10) :1584-1591.
- Hadi, Sutrisno. 2014. *Penelitian Research*. Yogyakarta: BPFE.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta : Liberty.
- Hardjohutomo, 1979. *Gagasan Kearah Perbaikan Pengolahan Ikan Secara Tradisional*. Paper Disampaikan dalam Lokakarya Teknologi Pengolahan Ikan Secara Tradisional, Jakarta.
- Harti, A.S., 2015. *Mikrobiologi Kesehatan* E. Risanto, ed., Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formaldehid Pada Ikan Asin Di Madura. *Jurnal Agrountek*. 4(2):132-137.

- Hidayatullah., 2011. Diajukan Sebagai Pengetahuan Bahan Agroindustri. Universitas Tribhuana Tungadewi Malang.
- Immaculate K, Sinduja P, Velammal A, Patterson J. 2013. Quality and Shelf Life Status Of Salted And Sun Dried Fishes Of Tuticorin Fishing Villages In Different Seasons. *International Food Research Journal*. 20(4): 1855-1859.
- Indrawati, I., dan D., S. Fakhruddin. 2016. Isolasi dan Identifikasi Jamur Patogen paa Air Sumur dan Air Sungai di Pemukiman Warga Desa Karangwangi, Cianjur, Jawa Barat. *Jurnal Biodjati*, 1(1):27-38.
- Irianto, K. 2006, *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*, Yrama Widya, Bandung.
- Junianto, 2003. *Teknik Penangkapan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- 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 Bitinghari Jambi*, 15(3):145-151.
- Mayrita 2010. *Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Teluk Banten*. (Skripsi). Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Mohammed, I. M. A. and S. H. A. Hamid. 2011. Effect of Chilling on Microbial Load of Two Fish Species (*Oreochromis niloticus* and *Clarias lazera*). *J. Food and Nutrition*, 1(3):109-113.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Nontji, A. 2005. *Laut Nusantara*. Djambatan. Jakarta.
- Nugroho, T.A., Kiryanto, dan B.A. Adietya. 2016. Kajian Eksperimen Penggunaan Media Pendingin Ikan Berupa Es Basah dan Ice Pack Sebagai Upaya Peningkatan Performance Tempat Penyimpanan Ikan Hasil Tangkapan Nelayan. *Jurnal Teknik Perkapalan*, 4(4): 889-898.
- Panai. A. S., Rieny. S. dan Faiza. A. 2013. Penentuan Perbandingan Es-curah dan Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) Segar dalam Cool-box Berinsulasi terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologis selama Pemasaran. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(2):59-64.

- Pelczar, Michael J dan Chan, E. C. S. 2008. Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I. Jakarta: UI Press.
- Putri. S.G. 2019. Isolasi dan Identifikasi Fungi Pada Ikan Asin Kering Yang Dipasarkan Di Pasar Raya Kota Padang. (Skripsi) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Radji, M. 2010. Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Jakarta : EGC.
- Riansyah, A, Supriadi, A dan Nopianti R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 2(1)-53-68.
- Rihardi, F, Nazaruddin dan R. Kristiawat. 2001. Agribisnis Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I. Jakarta: Bina Cipta.
- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol (*Auxis tazard*) Selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEK.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan.UNSRAT. Manado.
- Sedjati S. 2006. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Ikan Teri Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. [Tesis]. Program Studi Magister Manajemen Sumber Daya Pantai. Universitas Diponegoro Semarang.
- Sistem Informasi Desiminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan.2016. Kementrian Perikanan dan Kelautan (KKP), Republik Indonesia.
- Subarkah R, Abdurrachim, Hendrarsakti J and Belyamin. 2013. Drying Characteristic of Anchovy Fish. Journal of Food Science and Engineering. 3(1):87-93.
- Surti, T., dan Ari, W. 2004.Kajian Terhadap Indeks Kesegaran Secara Kimiawi pada Ikan Berdaging Merah dan Berdaging Putih. Laporan Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suryanto. D. 2004. Mengenal Lintasan Aerobik Degradasi Senyawa Hidrokarbon Aromatik Monosiklik Mikroorganisme. Jurnal Wartauniversitaria, 18(19):92-94
- Undang-Undang Nomor 31. 2004. Tentang Perikanan. Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta.
- Wahyuni S. 1999. Pengaruh Pengolahan Tradisional terhadap Mutu dan Nilai Gizi Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Asap. [Thesis]. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Winarni, T., F. Swastawati, Y.S. Darmanto, dan E. N. Dewi.2003. Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan di Indonesia. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Winarno F. G, Fardiaz S, Fardiaz D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Yusra dan Y. Efendi . 2010. Dasar-dasar Teknologi Hasil Perikanan. Penerbit Bung Hatta University Press. Padang.
- Zakaria, R. 2008. Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pasca Panen pada Penyimpanan Suhu Chilling. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor.