

**KARAKTERISTIK TERASI JEMBRET INSTAN DENGAN PERBEDAAN
LAMA WAKTU PENDINGINAN**

Oleh

**DWI INDA SARI
05061010012**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

S
674.307
Dwi
K
2011
C-110226

**KARAKTERISTIK TERASI JEMBRET INSTAN DENGAN PERBEDAAN
LAMA WAKTU PENDINGINAN**



Oleh
DWI INDA SARI
05061010012



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

SUMMARY

DWI INDA SARI, Characteristics jembret instant with drying time difference (Supervised by **AGUS SUPRIADI** and **RINTO**).

The purpose of research was to study the influence of the effect of drying time on the characteristics of instant jembret from different manufactures. The research conducted at Technology of Fisheries Laboratory and Chemical of Agriculture laboratory, Pre-Harvest of Agriculture Technology Laboratory Department of Agriculture, and Bioprocess laboratory Faculty of Engineering, University of Sriwijaya which started from June until February 2011.

The research used Complete Randomized Design (RAL), the difference in drying time (15, 30, 45, and 60 minutes) is used as a treatment. The combination was repeated three times. The observed parameters were the chemical analysis (water content, mineral content, fat content, protein content), physical analysis (colour, subility, powder size and density), the analysis of microbiology includes Total Plate Count (TPC) and sensory analysis carried out by using the hedonic test (flavor and color).

The results showed that the difference of drying time was significant to chemical parameters (water content, fat content, protein content) and the physical parameters (powder grain, solubility), but was not significant to chemical parameters (effecton mineral content), nature physis parameters (density) and analysis of sensory (flavor and color).

The observation showed that the best treatment which was T4 (long drying time 60 minutes). The results obtained were average water, ash, fat, protein, powder grainsize, soubility, density and mikrobiology were 0.36%, 35.78%, 1.08%, 45.66%, 0.28 μm , 27.33 second, 0.57 g/mL, 4.63 cfu/mL.

The hedonic test result showed that the most like treatments to panelist was T3 (long drying time 45 minutes) with a rating for color (2.92) and T4 (long drying time 60 minutes) with a rating for flavor (2.88).

RINGKASAN

DWI INDA SARI, Karakteristik terasi jembret instan dengan perbedaan lama waktu pengeringan (Dibimbing oleh **AGUS SUPRIADI** dan **RINTO**).

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh lama waktu pengeringan terhadap karakteristik terasi jembret instan dari produsen yang berbeda. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Perikanan, Laboratorium Kimia Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Laboratorium Pra-Panen Jurusan Teknologi Pertanian, dan Laboratorium Bioproses Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni sampai dengan Februari 2011.

Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), perbedaan lama waktu pengeringan (15, 30, 45, dan 60 menit) digunakan sebagai perlakuan dan diulang sebanyak tiga kali. Parameter yang diamati pada penelitian ini meliputi analisis kimia (kadar air, abu, protein, lemak), analisa fisik (warna, kelarutan, ukuran bubuk dan densitas), analisa mikrobiologi adalah jumlah total mikroba/ *total plate count* (TPC), dan analisa sensoris dilakukan dengan menggunakan uji hedonik (aroma dan warna).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perbedaan lama waktu pengeringan yang dilakukan berpengaruh nyata terhadap sifat kimia (kadar air, kadar lemak, kadar protein) dan sifat fisika (ukuran butiran bubuk, kelarutan), tetapi berpengaruh tidak nyata terhadap sifat kimia (kadar abu), sifat fisika (densitas) dan analisa sensoris (aroma dan warna).

Hasil pengamatan pada penelitian ini menunjukkan bahwa perlakuan T4 (lama waktu pengeringan 60 menit) merupakan perlakuan terbaik. Hasil penelitian yang didapatkan yaitu dengan rata-rata kadar air (0,36 %), kadar abu (35,78%), kadar lemak (1,08%), kadar protein (45,66%) dan dengan rata-rata ukuran butiran bubuk (0,28 μm), kelarutan (27,33 detik), densitas (0,57 g/mL) dan mikrobiologi (4,63 cfu/mL).

Hasil uji hedonik yang paling disukai panelis adalah perlakuan T3 (lama waktu pengeringan 45 menit) dengan penilaian untuk warna (2,92) dan T4 (lama waktu pengeringan 60 menit) dengan penilaian untuk aroma (2,88).

**KARAKTERISTIK TERASI JEMBRET INSTAN DENGAN PERBEDAAN
LAMA WAKTU PENGERINGAN**

**Oleh
DWI INDA SARI**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Perikanan

pada

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2011**

Skripsi

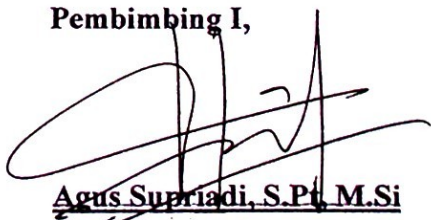
**KARAKTERISTIK TERASI JEMBRET INSTAN DENGAN PERBEDAAN
LAMA WAKTU PENGERINGAN**

Oleh

**DWI INDA SARI
05061010012**

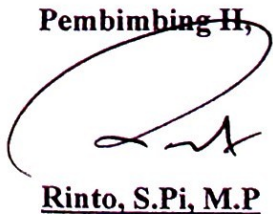
telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Perikanan

Pembimbing I,



Agus Supriadi, S.Pt. M.Si

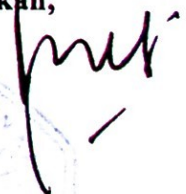
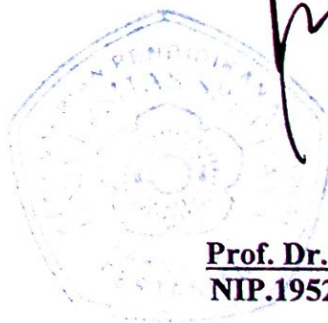
Pembimbing II,



Rinto, S.Pi, M.P

Indralaya, Februari 2011

**Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,**



**Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S
NIP.195210281975031001**

Skripsi yang berjudul “Karakteristik Terasi Jembret Instan dengan Perbedaan Lama Waktu Pengeringan” oleh DWI INDA SARI telah dipertahankan di depan komisi penguji pada tanggal 9 Februari 2011.

Komisi penguji

1. Agus Supriadi, S.Pt., M.Si.

Ketua



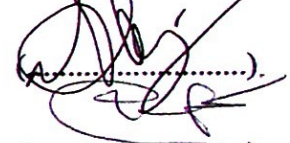
2. Rinto, S.Pi., M.P.

Sekretaris



3. Budi Purwanto, S.Pi.

Anggota



4. Siti Hanggita Rachmawati J., S.TP., M.Si.

Anggota

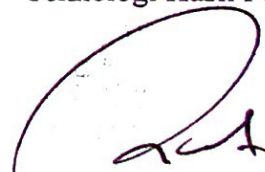


5. Eka Lidiasari, S.TP., M.Si.

Anggota



Mengesahkan,
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Perikanan



Rinto, S.Pi., M.P.

NIP. 19760601200112001

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya bersama pembimbing dan belum pernah atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar yang sama di tempat lain.

Indralaya, 9 Februari 2011

Yang membuat pernyataan



Dwi Inda Sari

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 14 September 1988 di Palembang, merupakan anak kedua dari lima bersaudara. Pasangan Bapak Ir. Suryadi Saleh, M.T. dan Ibu Dra. Ismayati, M.Pd. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di SD Negeri 71 Palembang pada tahun 2000, Sekolah Lanjutan Tingkat Pertama pada tahun 2003 di SLTP Negeri 18 Palembang dan Sekolah Menengah Atas pada tahun 2006 di SMA Negeri 10 Palembang.

Sejak Agustus 2006 penulis tercatat sebagai mahasiswa di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Selama penulis menempuh pendidikan di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, penulis dipercaya sebagai asisten mata kuliah Biokimia Hasil Perikanan tahun 2009-2010 dan asisten mata kuliah Penilaian Inderawi tahun 2009. Kegiatan non formal yang pernah diikuti penulis ialah Organisasi PMR SMA negeri 10 Palembang, tahun 2003-2004 dan Anggota Ikatan Mahasiswa Hasil Perikanan (IMASILKAN), pada tahun 2008-2009. Selain itu kegiatan yang pernah diikuti penulis yaitu Seminar Nasional dan Kongres PATPI 2008, Seminar *Entrepreneur "From Campus to be an Entrepreneur"*, pada tahun 2008 dan Seminar Kepemimpinan, pada tahun 2009.

Penulis telah melaksanakan Praktik Lapangan dan Magang yang berjudul "Kajian Sanitasi dan Higiene Proses Pembekuan Paha Kodok (*Rana spp*) di PT. Lestari Magris Palembang, Sumatera Selatan" pada tahun 2009 yang dibimbing oleh Bapak Rinto, S.Pi, M.P.

KATA PENGANTAR

Segala puji hanya milik Allah SWT yang telah memberikan nikmat yang tiada terhingga kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Karakteristik Terasi jembret Instan dengan Perbedaan Lama Waktu Pengeringan”. Sholawat dan salam tercurahkan kepada panutan tercinta Nabi Muhammad SAW beserta keluarga, sahabat dan semua yang berjuang dijalanannya.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Agus Supriadi, S.Pt.,M.Si dan Bapak Rinto, S.Pi.,M.P selaku pembimbing yang dengan sabar telah memberikan bimbingan, arahan dan nasihat kepada penulis hingga terselesaikannya skripsi ini.
3. Bapak Budi Purwanto, S.Pi, Ibu Siti Hanggita Rachmawati J., S.TP, M.Si dan Ibu Eka Lidiasari, S.TP, M.Si atas kesediannya menjadi penguji, serta masukan dan sarannya dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Terima kasih kepada seluruh dosen Teknologi Hasil Perikanan untuk bimbingan dan ilmu berharganya dalam perkuliahan. Orang-orang hebat di bidang apapun bukan baru bekerja karena mereka terinspirasi, namun mereka menjadi terinspirasi karena mereka lebih suka bekerja. Mereka tidak menyia-nyiakan waktu untuk menunggu inspirasi. ◊ Ernest Newman

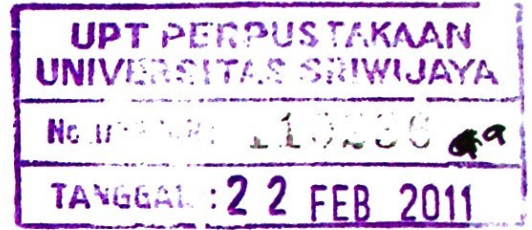
5. Mbak Ani Sumarni terima kasih untuk bantuan administrasinya yang lancar, mbak Noorr Fitri yang telah membantu selama di laboratorium.
5. Keluargaku tercinta, Papa, Mama, yuk Riya serta adik-adikku (Eki, Ayu, dan Meisy), teristimewa untuk *some one in my heart*. Terima kasih selalu memberikan dukungan, bantuan, pengorbanan dan kasih sayang selama ini. Kita melihat kebahagiaan itu seperti pelangi, tidak pernah berada di atas kepala kita sendiri, tetapi selalu berada di atas kepala orang lain. ♦ Thomas Hardy
6. Teman seperjuangan THI angkatan 2006 tanpa terkecuali, spesial untuk Sahabatku (Nhofa Annodarwis OB dan Rita Malayanti). Terimakasih atas dukungan, semangat, kebersamaan dan pengalaman yang telah diberikan. Kebanggaan kita yang terbesar adalah bukan tidak pernah gagal, tetapi bangkit kembali setiap kali kita jatuh.
♦ Confusius
7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, terima kasih atas bantuan dan dukungannya dalam penyusunan skripsi ini.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak, Amin.

Indralaya, Februari 2011

Penulis

DAFTAR ISI



	Halaman
KATA PENGANTAR	xi
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Hipotesis	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
A. Udang Rebon	4
B. Terasi	6
C. Fermentasi	8
D. Pengeringan	11
E. Produk Instan	14
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	15
A. Tempat dan Waktu	15
B. Alat dan Bahan	15

C. Metode penelitian.	16
1. Penentuan Sampel Terasi Jembret Terbaik.	16
2. Pembuatan Terasi Jembret Instan.	16
D. Parameter Pengamatan.	17
1. Analisa Kimia.	17
2. Analisa Fisik.	21
3. Analisa Mikrobiologi.	22
4. Analisa Sensoris.	23
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.	24
A. Penelitian I.	24
1. Hasil Analisa Protein Sampel Terasi Jembret Terbaik.	24
B. Penelitian II.	25
1. Hasil Analisa Proksimat Terasi Jembret Instan.	25
1. Kimia.	25
1.1. Kadar Air.	25
1.2. Kadar Abu.	26
1.3. Kadar Lemak.	27
1.4. Kadar Protein.	29
2. Fisika.	30
2.1. Ukuran Butiran Bubuk.	30
2.2. Kelarutan.	33
2.3. Densitas.	34

3. Mikrobiologi.....	35
3.1. Bakteri Total (<i>Total count</i>).....	35
4. Sensoris.	36
4.1. Warna	37
4.2. Aroma.....	38
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.	40
DAFTAR PUSTAKA.	52
LAMPIRAN.....	56

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Komposisi gizi udang per 100 gram.	5
2. Syarat Mutu terasi menurut SNI 01-2716-1992	7
3. Hasil Analisa protein 4 sampel terasi jembret.....	24

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Udang rebon (<i>Acetes vulgaris</i>).....	4
2. Histogram rata-rata kadar air terasi jembret instan.	25
3. Histogram rata-rata kadar abu terasi jembret instan.....	26
4. Histogram rata-rata kadar lemak terasi jembret instan.....	27
5. Histogram rata-rata kadar protein terasi jembret instan.	29
6. Histogram rata-rata ukuran butiran bubuk terasi jembret instan.....	30
7. Ukuran butiran bubuk T1.	32
8. Ukuran butiran bubuk T2.	32
9. Ukuran butiran bubuk T3.	32
10. Ukuran butiran bubuk T4.	32
11. Histogram rata-rata kelarutan terasi jembret instan.	33
12. Histogram rata-rata densitas terasi jembret instan.	34
13. Histogram rata-rata log jumlah bakteri.	35
14. Histogram rata-rata uji hedonik warna terasi jembret instan.	37
15. Histogram rata-rata uji hedonik aroma terasi jembret instan.	38

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir proses pembuatan terasi jembret instan.	46
2. Proses pembuatan terasi jembret di daerah Sungsang.....	47
3. Contoh kuisisioner penilaian uji hedonik.	48
4. Teladan pengolahan data kadar air terasi jembret instan.	49
5. Teladan pengolahan data kadar abu terasi jembret instan.....	51
6. Teladan pengolahan data kadar lemak terasi jembret instan.....	52
7. Teladan pengolahan data kadar protein terasi jembret instan.	54
8. Teladan pengolahan data ukuran butiran bubuk terasi jembret instan.	56
9. Teladan pengolahan data kelarutan terasi jembret instan.....	58
10. Teladan pengolahan data densitas terasi jembret instan.....	60
11. Teladan pengolahan data hasil pengukuran total bakteri (cfu/mL) Dan transformasi (log10) terasi jembret instan.	61
12. Teladan pengolahan data uji <i>kruskal wallis</i> terhadap warna terasi jembret Instan.	62
13. Teladan pengolahan data uji <i>kruskal wallis</i> terhadap aroma terasi jembret Instan.	65
14. Gambar terasi jembret instan.....	68

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Desa Sungsang III, Kecamatan Banyuasin II, Kabupaten Banyuasin, merupakan daerah penangkapan udang yang potensial di Propinsi Sumatera Selatan karena di daerah tersebut terdapat sungai Sembilang, merupakan perairan estuaria yang memiliki banyak jenis udang, ikan, kepiting, dan hewan kecil lainnya. Potensi yang besar ini meningkatkan keinginan para nelayan untuk melakukan aktivitas penangkapan udang. Oleh sebab itu, ada banyak produk pangan tradisional yang berbahan baku udang di desa Sungsang, diantaranya terasi jembret.

Terasi adalah produk olahan udang atau ikan melalui proses fermentasi, penjemuran, penggilingan atau penumbukkan kemudian dibiarkan beberapa saat agar terjadi proses fermentasi yang ditambahkan garam selama proses sebagai pengawet atau penyeleksi mikrobia yang tumbuh (Afrianto dan Liviawaty, 1989). Terasi berfungsi sebagai komponen bumbu dalam masakan, sehingga penggunaan terasi bisa bermanfaat untuk memberi rasa sedap dalam proses pembuatan berbagai macam masakan seperti pada sambal, pindang dan sayur lodeh.

Terasi jembret merupakan terasi dengan kualitas terbaik dan terkenal enak di daerah Sungsang. Terasi ini dinamakan terasi jembret karena memang sudah turun temurun sebagai sebutan masyarakat di daerah Sungsang. Jembret berarti udang yang berukuran sangat kecil. Terasi jembret memiliki beberapa keunggulan tersendiri bila dibandingkan dengan terasi yang biasanya beredar di pasaran. Keunggulannya terletak pada rasanya yang khas dan sedap serta tidak berbau amis. Hal ini

dikarenakan bahan baku yang diperoleh selalu dalam keadaan segar, selain itu memiliki tekstur yang halus, dan tanpa menggunakan zat pewarna sehingga aman untuk di konsumsi.

Penggunaan terasi pada umumnya melalui pra-pengolahan terlebih dahulu, misalnya dengan melakukan penggorengan dan pemanggangan sebelum dimasukkan ke dalam masakan. produk terasi juga akan rusak jika disimpan terlalu lama karena kondisinya semi basah. Oleh sebab itu perlu diupayakan cara penyajian yang lebih baik untuk mengatasi kekurangan ini yaitu dengan membuat terasi menjadi instan (Subagio, 2006).

Terasi instan lebih praktis dalam penggunaan, mempunyai aroma lebih baik, mudah dalam penyimpanan dan tahan lama. Terasi instan terdapat dalam bentuk serbuk yang telah siap untuk digunakan sebagai bumbu atau penyedap masakan. Dalam penggunaannya terasi tidak perlu lagi dimasak sehingga tidak akan memakan waktu lama. Bentuknya yang berupa serbuk membuat terasi menjadi lebih mudah tercampur atau larut dalam masakan. Dengan demikian manfaat utama terasi instan adalah sebagai komponen bumbu dalam masakan serta dapat digunakan sebagai penyedap rasa.

b. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pengeringan terhadap karakteristik terasi jembret instan.

c. Hipotesis

Diduga perbedaan lama waktu pengeringan berpengaruh nyata terhadap karakteristik terasi jembret instan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2006. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Adi, M. P. N dan Pudjomartatmo. 2002. *Kegunaan Enzim Papain dan Pemanggangan Untuk meningkatkan Kualitas Daging Itik Afkir*. Program Studi Produksi Ternak, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.
- Afrianto, E dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Jakarta.
- Afruri. 2009. <http://afruri.blogspot.com/2009/06/proses-produksi-kopi-bubuk.html>. diakses tanggal 15 desember 2009.
- Andriyani, L. 2004. *Sifat Fisik dan Kimia Tepung Ubi Jalar dan Pemanfaatannya Pada Produk Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Andriyani, E. A. 2009. *Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon (*Acetes sp*) di KUB Mina Makmur Semarang*. Laporan Praktik Lapang. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Chemist. Inc. Virginia.
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Christanti, A.D. 2006. *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Halotoleran pada Terasi*. Skripsi S1. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Darmono. 1991. *Budidaya Udang Windu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Enghwa. 2009. *Persaingan mie instan*. <http://marketingclinics.blogspot.com/>. Diakses tanggal 13 Februari 2011.
- Erwin kurnia. 2009. *Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Keripik Sukun dengan Penambahan Pewarna Rosella (*Hibiscus sabdariffa*)*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Fardiaz, 1987 dalam Roslim, D. H. N. 2001. *Kajian Formulasi Bumbu Cumi-cumi (*Loligo edulis*) Kertas pada Beberapa Kombinasi Pengepresan dan*

- Pengeringan Oven*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Fitriansyah, K. 2002. *Tinjauan Analisis Biaya dan Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon di Desa tanjung Niur Kabupaten Bangka*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty. Yogyakarta.
- Hasugian, N. 2009. *Analisis aproksimat*. <http://novalinahasugian.blogspot.com/2009/06/pendahuluan-analisis-proksimat-adalah.html>. Jawa barat. Diakses tanggal 4 Januari 2011.
- Heruwati, E.S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan*. *Jurnal Litbang Pertanian* 21 (3):92-99.
- Husain, H, TR Muchtadi, Sugiyono dan Haryanto.. 2006. *Pengeringan Santan Menggunakan Pengereng Drum dan Pengereng Semprot*. <http://202.124.205.107/files/FPS062903hhu.pdf>. diakses tanggal 24 Desember 2010.
- Hikam, M. 2005. Termodinamika.(online). (<http://Kuliah.Fisika.ui.ac.id>, diakses tanggal 17 Mei 2010).
- Irianto, E dan I. Soesilo. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Infotech 25. 2010. *Pengaruh Aktivitas Air Terhadap makanan*. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/bioengineeringandbiotechnology/20584andbiotechnology/2058492-pengaruh-aktivitas-air-terhadap-makanan/>. Diakses tanggal 30 Desember 2010.
- Ismail, 2006. *Ragi Tapii dan Bromelin Nanas Kasar Pada Fermentasi Bubur Tapioka dan Tahu serta Aplikasinya pada Pembuatan Vegetarian Nugget*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Kasijan dan Sri juwana. 2004. *Meroplankton Laut (larva hewan laut yang menjadi plankton)*. Djambatan. Jakarta.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2008. *Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan (PIPP)*. <http://pipp.dkp.go.id/pipp2/species.htm>. Diakses tanggal 13 November 2008.

- Lay, B. W. 1994. *Analisa Mikroba di Laboratorium*. Rajawali Press. Jakarta.
- Lubiz, I.H. 2008. Pengaruh Lama dan suhu pengeringan terhadap mutu Tepung Pandan. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Mardaningsih, Y. M. 2003. *Identifikasi Zat Pewarna Sintesis Pada Terasi Merah*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Melanië. 2010. Fermentasi. <http://www.scribd.com/doc/9739014/FERMENTASI>. Diakses tanggal 13 Februari 2011.
- Merko, H. 2006. Pembuatan Kaldu Tulang Ikan Gabus Menggunakan Bromelin Serta Aplikasinya Pada Pempek Lenjer. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik pengawetan Pangan* (Manuskrip Bahan Pengajaran). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Rahayu, P. W., 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Rumapea, F. 2003. Pembuatan dan Pemanfaatan Tepung Kentang Instant untuk Perkedel. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Seftaria. 2004. *Karakteristik Serbuk Sari Buah nenas dengan beberapa konsentrasi Gum Arabik dan suhu Spray dryer*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
- Soekarto, S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Soetomo, M. 1990. *Teknik Budidaya Udang*. Penerbit Sinar Baru. Bandung.
- Subagio A. 2006. *Mengembangkan Terasi Instan*. Food Review Indonesia vol. 1 N0.9 Oktober 2006, hal: 58-61.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sukardi. 2000. *Teknologi Tepat Guna Pengolahan Produk Instant Berbahan Baku Buah-buahan dan Sayuran*. Prosiding Seminar Teknologi Tepat Guna. 20-21 September 2000.
- Suprianto, C., Purnomowati, I. dan Hidayati, D. 1998. *Pengolahan Bandeng Duri Lunak*. Kanisius. Yogyakarta. <http://googlebooks.com/bandenglunak/rebon/nilaigizi/htm>. Diakses tanggal 6 Februari 2009.

- Taufik, M. 2007. *Karakteristik Kimiawi, mikrobiologis dan Organoleptik Bekasam dengan Variasi Konsentrasi Penggaraman dan Suhu Fermentasi*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Turama, I. 2008. *Karakteristik Tepung Rebung Selama Penyimpanan dengan Kemasan dan Kelembapan Relatif yang Berbeda*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Winarno, F.G. 1982. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yanti, A.R, dan Emma rochima. 2009. *Jurnal Bionatura*. Vol 11, No,1: 21-36. Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik kimiawi fillet lele dumbo asap cair pada penyimpanan suhu ruang. Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan, Universitas Padjajaran.

