

**SKRIPSI**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI LARUTAN  
GARAM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN  
KIMIAWI PADA IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) ASIN DI DESA  
SUNGSANG, SUMATERA SELATAN**

***THE EFFECT OF BRINE CONCENTRATIONS ON CHEMICAL  
AND PHYSICAL CHARACTERISTICS OF SALTED  
ANCHOVIES (*Stolephorus sp.*) AT SUNGSANG VILLAGE,  
SOUTH SUMATRA***



**Desy Afrianti Putri  
05061281419020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2018**

## SUMMARY

**DESY AFRIANTI PUTRI.** The Effect of Brine Concentrations on Chemical and Physical Characteristics of Salted Anchovies (*Stolephorus* sp.) at Sungsang Village, South Sumatra (Supervised by **HERPANDI** and **INDAH WIDIASTUTI**).

The purpose of this research was to determine the physical characteristics and chemical characteristics of salted anchovies at Sungsang village with differens brine concentrations. This research was conducted in September 2017 to December 2017. The material used in this research was anchovies (*Stolephorus* sp.), salt and sea water. The method used was laboratory experiment and analysis of data by using Randomized Block Design (RBD) with one factor and three replications. The treatments used were brine concentrations 0%, 2.5%, 5%, 7.5%, dan 10%. The research parameters were pysical characteristics (colour and moisture content) and chemical characteristics (water content, ash content, acid insoluble ash content, protein content, salt content, and histamine content). The results showed that the treatment had given significant effect on the 5% level of the moisture content (24.35%-33.62%), water content (26.41%-34.89%), ash content (5.39%-8.35%), protein content (46.16%-58.77%), and salt content (1.10%-2.51%). The treatment had no significantly affected to colour, acid insoluble ash content, and histamin content. Based on chemical characteristics, sample used 2.5%-10% of brine concentrations meet the Indonesian standard (SNI 01-2721.1-2009).

Keyword: Anchovies, Brine Concentrations, Wet Salting

## RINGKASAN

**DESY AFRIANTI PUTRI.** Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin di Desa Sungsang, Sumatera Selatan (Dibimbing oleh **HERPANDI** dan **INDAH WIDIASTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimiawi ikan teri asin di desa Sungsang dengan konsentrasi larutan garam yang berbeda-beda. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2017 sampai dengan Desember 2017. Materi yang digunakan pada penelitian ini adalah ikan Teri (*Stolephorus* sp.), garam, dan air laut. Metode penelitian ini menggunakan analisis laboratorium dan analisis data dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan satu faktor perlakuan dan dilakukan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu perebusan dalam larutan garam sebanyak 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, 10%. Parameter yang diamati yaitu analisis fisik (warna dan rendemen) serta analisis kimia (kadar air, kadar abu, kadar abu tak larut asam, kadar protein, kadar garam, dan kadar histamin). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh nyata pada taraf uji 5% terhadap nilai rendemen (24,35%-33,62%), kadar air (26,41%-34,89%), kadar abu (5,39%-8,35%), kadar protein (46,16%-58,77%), dan kadar garam (1,10%-2,51%). Perlakuan memberikan pengaruh tidak nyata pada taraf uji 5% terhadap warna, kadar abu tak larut asam, dan histamin. Berdasarkan karakteristik kimiawi, sampel penggunaan garam konsentrasi 2,5%-10% memenuhi standar mutu yang ditetapkan dalam SNI (SNI 01-2721.1-2009).

Kata Kunci: Ikan Teri, Konsentrasi Larutan Garam, Penggaraman Basah

**SKRIPSI**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI LARUTAN  
GARAM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN  
KIMIAWI PADA IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) ASIN DI DESA  
SUNGSANG, SUMATERA SELATAN**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya



**Desy Afrianti Putri**  
**05061281419020**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI HASIL PERIKANAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2018**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PENGARUH PERBEDAAN KONSENTRASI LARUTAN  
GARAM TERHADAP KARAKTERISTIK FISIK DAN  
KIMIAWI PADA IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) ASIN DI DESA  
SUNGSANG, SUMATERA SELATAN**

**SKRIPSI**

Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan  
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

**Desy Afrianti Putri  
05061281419020**

**Indralaya, April 2018  
Pembimbing II**

**Pembimbing I**

**Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D  
NIP 197404212001121002**

**Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D  
NIP 198005052001122002**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Pertanian**



**Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.  
NIP 196012021986031003**

Skripsi dengan Judul "Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Asin di Desa Sungsang, Sumatera Selatan" oleh Desy Afrianti Putri telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 02 April 2018 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

### Komisi Penguji

- |   |            |         |
|---|------------|---------|
| 1. Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D<br>NIP. 197404212001121002                    | Ketua      | (.....) |
| 2. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D<br>NIP. 198005052001122002            | Sekretaris | (.....) |
| 3. Dr. Rinto, S.Pi., M.P.<br>NIP. 197606012001121001                          | Anggota    | (.....) |
| 4. Dr. Sherly Ridhowati Nata Imam,<br>S.TP., M.Sc.<br>NIP. 198204262012122003 | Anggota    | (.....) |

Indralaya, 18 April 2018  
Ketua Program Studi  
Teknologi Hasil Perikanan



Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D  
NIP. 197404212001121002

## PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Desy Afrianti Putri

NIM : 05061281419020

Judul : Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin di Desa Sungsang, Sumatera Selatan

Menyatakan bahwa semua data dan informasi yang dimuat dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang telah disebutkan dengan jelas sumbernya dan bukan hasil penjiplakan/plagiat. Apabila di kemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, 18 April 2018

METERAI  
TEMPEL  
TGL 20  
C217DAEF949293189  
6000  
ENAM RIBU RUPIAH

Desy Afrianti Putri

## **RIWAYAT HIDUP**

Penulis dilahirkan di Awal Terusan kabupaten Ogan Komering Ilir Sumatera Selatan, pada tanggal 29 Juni 1996 sebagai anak ketiga dari tiga bersaudara pasangan Bapak M Latif dengan Ibu Emiyati. Penulis mengawali masa pendidikannya di SD Negeri 13 Tanjung Raja Ogan Ilir dan lulus pada tahun 2008, kemudian dilanjutkan ke Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Tanjung Raja Ogan Ilir (2008-2011), dan pada tahun 2014 penulis menyelesaikan sekolah menengah atas di SMA Negeri 1 Tanjung Raja Ogan Ilir. Pada tahun yang sama penulis diterima sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur SBMPTN Tertulis (Seleksi Bersama Masuk Perguruan Tinggi Negeri).

Penulis aktif dalam berbagai organisasi, organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) sebagai anggota pengurus Departemen Minat dan Bakat periode 2015-2016 dan anggota pengurus Departemen Kewirausahaan periode 2016-2017. Penulis dipercayakan sebagai bendahara umum di Dewan Perwakilan Mahasiswa Jurusan pada tahun 2017. Penulis juga mengikuti organisasi basket pertanian sejak tahun 2014 hingga sekarang dan telah mengikuti berbagai kompetisi bola basket membawa nama Fakultas Pertanian baik di lingkungan Universitas Sriwijaya maupun diluar kampus. Selain itu penulis juga melakukan Praktek Lapangan (PL) di PT Bumi Menara Internusa, Lampung Selatan pada bulan Mei 2017 sampai dengan Juni 2017 dan melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di desa Rawang Besar kecamatan Sirah Pulau Padang kabupaten Ogan Komering Ilir pada bulan Desember 2017 sampai Januari 2018.



## KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini, yang berjudul “Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Larutan Garam terhadap Karakteristik Fisik dan Kimiawi Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin di Desa Sungsang, Sumatera Selatan”. Penulis merasa bahwa dalam penyusunan skripsi ini bukanlah jerih payah sendiri, melainkan berkat bimbingan dari berbagai pihak, oleh karena itu dengan rasa hormat dan rendah hati penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dekan Fakultas Pertanian dan Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah menerima penulis sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan dan memberikan sarana dan prasarana selama pendidikan Strata 1 (S1).
2. Dosen Pembimbing Bapak Herpandi, S.Pi, M.Si., Ph.D. dan Ibu Indah Widiastuti, S.Pi, M.Si., Ph.D. atas ilmu, bimbingan, arahan, motivasi dan ilmunya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
3. Dosen Pembimbing Akademik, Ibu Rodiana Nopianti S.Pi, M.Sc. dan Ibu Dr. Sherly Ridhowati Nata Imam, S.TP, M.Sc. terimakasih banyak sudah bersedia membimbing serta mensupport dari awal perkuliahan sampai sekarang.
4. Dosen Penguji Skripsi, bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P. dan ibu Dr. Sherly Ridhowati Nata Imam, S.TP, M.Sc. terimakasih telah bersedia untuk meluangkan waktunya untuk menjadi dosen penguji dan memberikan masukan yang sangat bermanfaat untuk skripsi ini.
5. Seluruh dosen dan Staff Program Studi Teknologi Hasil Perikanan yang telah memberikan ilmu dan pengalaman yang sangat berharga selama ini.
6. Keluarga penulis, ayah, ibu, kakak, ayuk, mamas yang tidak henti-hentinya mendorong dan mendoakan penulis sampai sekarang dan nanti.
7. Mood booster penulis, Dwi Hartanto yang telah mau direpotkan dan menemani penulis baik tenaga maupun support selama kuliah bahkan hingga satu persatu tugas akhir penulis selesai.

8. Teman dekat penulis, Desmi, Sandra, Desti, Nafa, Anggun, Tisa, Dina, Siska, terimakasih untuk kalian yang selalu ada dari awal semester hingga akhir semester.
9. Teman-Teman seperjuangan “Teknologi Hasil Perikanan” angkatan 2014.
10. Teman-Teman “Teri Squad” (Yuni Saputra, Adlan Hawari, dan M Akbar), terima kasih atas kerjasamanya dan banyak membantu penulis baik di Bagan Tancap hingga selesainya tugas akhir kita ini.
11. Partner Praktek Lapangan (Tisa dan Heri) dan teman-teman KKN (Mie-cin Squad) Desa Rawang Besar yang telah banyak menghibur penulis selama menjalani tugas akhir.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca yang sifatnya mendukung diharapkan. Penulis juga berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan untuk kita semua. Terimakasih.

Indralaya, April 2018

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
KATA PENGANTAR .....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Kerangka Pemikiran.....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Kegunaan Penelitian.....	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	4
2.1. Klasifikasi dan Habitat Ikan Teri .....	4
2.2. Komposisi Kimia Ikan Teri.....	4
2.3. Ikan Asin .....	5
2.4. Mutu Ikan Teri Asin.....	6
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	7
3.1. Tempat dan Waktu .....	7
3.2. Alat dan Bahan.....	7
3.2.1. Alat.....	7
3.2.2. Bahan .....	7
3.3. Metode Penelitian.....	7
3.4. Cara Kerja .....	8
3.4.1. Pengambilan Sampel Ikan teri .....	8
3.4.2. Proses Pembuatan Ikan Teri Asin .....	8
3.5. Prosedur Pengujian .....	8
3.5.1. Uji Warna.....	9
3.5.2. Rendemen.....	9
3.5.3. Kadar Air.....	9
3.5.4. Kadar Abu .....	10

3.5.5. Kadar Abu Tak Larut Asam.....	11
3.5.6. Kadar Protein .....	11
3.5.7. Kadar Garam .....	12
3.5.8. Kadar Histamin .....	13
3.6. Analisa Data .....	15
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>16</b>
4.1. Warna .....	16
4.2. Rendemen.....	17
4.3. Kadar Air.....	18
4.4. Kadar Abu .....	19
4.5. Kadar Abu Tak Larut Asam.....	20
4.6. Kadar Protein .....	21
4.7. Kadar Garam .....	22
4.8. Kadar Histamin .....	23
<b>BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>24</b>
5.1. Kesimpulan .....	24
5.2. Saran.....	24
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>25</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 4.1. Warna Ikan Teri Asin.....	17
Gambar 4.2. Rata-Rata Rendemen Ikan Teri Asin .....	18
Gambar 4.3. Rata-Rata Kadar Air Ikan Teri Asin .....	19
Gambar 4.4. Rata-Rata Kadar Abu Ikan Teri Asin.....	20
Gambar 4.5. Rata-Rata Kadar Abu Tak Larut Asam Ikan Teri Asin.....	21
Gambar 4.6. Rata-Rata Kadar Protein Ikan Teri Asin .....	22
Gambar 4.7. Rata-Rata Kadar Garam Ikan Teri Asin.....	23

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1. Komposisi Ikan Teri ( <i>Stolephorus</i> sp.) per 100 gram.....	5
Tabel 2.2. Persyaratan Mutu Ikan Teri Asin .....	6

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Ikan Teri Asin.....	28
Lampiran 2. Data Perhitungan Warna Ikan Teri Asin .....	29
Lampiran 3. Data Perhitungan Rendemen Ikan Teri Asin.....	32
Lampiran 4. Data Perhitungan Kadar Air Ikan Teri Asin.....	33
Lampiran 5. Data Perhitungan Kadar Abu Ikan Teri Asin .....	35
Lampiran 6. Data Perhitungan Abu Tak Larut Asam Ikan Teri Asin.....	37
Lampiran 7. Data Perhitungan Kadar Protein Ikan Teri Asin.....	38
Lampiran 8. Data Perhitungan Kadar Garam Ikan Teri Asin .....	40
Lampiran 9. Data Perhitungan Histamin Ikan Teri Asin .....	42

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Ikan teri merupakan salah satu sumberdaya perikanan yang memiliki nilai ekonomis dan banyak dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat. Ikan teri tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan menjadi salah satu komoditas ekspor dari sub sektor perikanan. Negara-negara yang menjadi tujuan ekspor ikan teri Indonesia yaitu Jepang, Singapura, dan Hongkong. Permintaan ikan teri asin di pasar internasional yang tinggi ditandai dengan meningkatnya volume ekspor ikan teri asin yaitu 1.367 ton pada tahun 2009 dan 2.318 ton pada tahun 2010 (KKP, 2010). Pasar internasional menuntut persyaratan khusus terhadap kualitas mutu dan jaminan keamanan atau keselamatan bagi konsumen (Pratiwi, 2002). Salah satu wilayah penghasil ikan teri yang cukup besar yaitu Sumatera Selatan, tepatnya di desa Sungsang, kabupaten Banyuasin. Produksi ikan teri di desa Sungsang mencapai 896,70 ton pada tahun 2009 (DKP SUMSEL, 2010).

Ikan teri merupakan salah satu komoditas perikanan yang bersifat musiman. Hal ini didukung oleh hasil penelitian Rahmawati *et al.*, (2017) yang menyatakan bahwa musim puncak penangkapan ikan teri di Perairan Asemdayong, Jawa Tengah, yaitu terjadi pada bulan Maret, Juli, Agustus, dan September. Berbeda dengan Perairan Asemdayong, puncak hasil tangkapan teri nelayan bagan tancap di Perairan Sungsang berlimpah pada bulan Juli hingga September (Gustaman *et al.*, 2011). Dari keberlimpahan hasil tangkapan tersebut diiringi dengan sifat ikan teri yang mudah rusak (*perishable food*) sehingga perlu dilakukan kegiatan pasca panen yang dapat meningkatkan daya awet dan mempertahankan mutunya. Ada beberapa cara pengawetan hasil perikanan di Indonesia, salah satu metode yang paling banyak dilakukan yaitu penggaraman dan pengeringan yang menghasilkan produk ikan asin.

Proses pengolahan teri asin di desa Sungsang dilakukan secara turun-temurun dengan cara yang masih tradisional. Produksi teri asin desa Sungsang untuk memenuhi kebutuhan pasar tidak diiringi dengan peningkatan kualitas mutunya (Santri, 2017). Kelemahan dari pengolahan tradisional yaitu tidak ada



standar konsentrasi garam yang diberikan sehingga mutu produk yang dihasilkan tidak seragam. Berdasarkan hasil penelitian Santri (2017) yang menyatakan bahwa rata-rata kadar garam pada ikan teri asin di desa Sungsang, Sumatera Selatan melebihi batas standar yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional (2009) yaitu diatas 15%. Oleh karena itu diperlukan penelitian untuk mengetahui standarisasi pembuatan teri asin dengan konsentrasi garam yang berbeda dan pengaruhnya terhadap karakteristik fisik dan kimiawi dari produk yang dihasilkan.

## **1.2. Kerangka Pemikiran**

Pengolahan ikan teri asin bertujuan untuk memperpanjang umur simpan produk, meningkatkan kualitas mutu, serta meningkatkan permintaan dan harga jual. Prinsip umum pengolahan ikan teri hanya dilakukan dengan perebusan dalam air garam dan pengeringan di bawah sinar matahari. Sehingga secara proses, pengolahan yang cukup sederhana dan relatif murah.

Konsentrasi garam yang digunakan pada proses perebusan merupakan titik kritis pada pengolahan ikan teri (Pratiwi, 2002). Konsentrasi garam tersebut mempengaruhi mutu ikan teri yang dihasilkan terutama komponen gizi. Menurut Rahayu (2012), ikan teri asin dengan perebusan dalam konsentrasi garam 3% menghasilkan mutu yang lebih baik daripada produk ikan teri asin komersial. Rata-rata ikan teri asin komersial diolah secara tradisional menggunakan konsentrasi garam 25%-50%. Witono *et al.*, (2013) menyatakan bahwa penggunaan konsentrasi garam yang tinggi dapat mempercepat proses dehidrasi dan produk yang dihasilkan memiliki daya awet yang lebih tinggi, namun rasa yang dihasilkan terlalu asin, ikan terlihat lebih pucat, lebih rapuh, dan retak-retak. Selain itu juga, konsumsi makanan yang mengandung kadar garam yang tinggi dapat menyebabkan hipertensi (Indrawati *et al.*, 2009).

Menurut Bruce Neal (2006), penurunan konsumsi garam dapat menurunkan hipertensi. Beberapa konsentrasi garam pada proses pengolahan ikan teri asin yang dilaporkan oleh Rahayu (2012) bahwa masing-masing menghasilkan kualitas yang berbeda-beda. Hasil analisis proksimat yang didapatkan yaitu konsentrasi garam di bawah 10% pengaruh nyata terhadap kadar

air, kadar abu, dan kandungan protein dari ikan teri asin. Komponen gizi ikan teri asin dari beberapa penelitian sebelumnya yaitu kandungan protein 31,86% (Rahayu, 2012), kadar air 62,80%, kadar abu 1,28% (Dewi, 2002), dan kadar garam 3,07% (Shiriskar *et al.*, 2010). Dari hal tersebut, peneliti ingin melihat pengaruh pemberian konsentrasi garam yang berbeda-beda terhadap karakteristik fisik dan kimiawi dari ikan teri yang dihasilkan.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap mutu ikan teri asin, serta untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimiawi ikan teri asin dari konsentrasi larutan garam yang berbeda-beda.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Diharapkan dapat menjadi gambaran dan informasi kepada pihak-pihak terkait seperti masyarakat desa Sungsang khususnya pengrajin ikan teri asin.
2. Diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka atau referensi bagi peneliti lain yang memerlukan di masa mendatang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R., 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Agusandi, Agus S., Shanti D.L., 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo* sp.) terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. *Fishtech* [online], II (01), 22-37.
- AOAC [Association Official Analytical Chemistry]. 2005. *Official Methods of Analysis*. Arlington, New York.
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. SNI (Standar Nasional Indonesia) 0-2891-1992. *Cara Uji Makanan Minuman*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional, 2009. SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-2721.1-2009. *Ikan Asin Kering*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional, 2010. SNI (Standar Nasional Indonesia) 2354.1-2010. *Cara Uji Kimia : Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan*. Jakarta: Dewan Standarisasi Indonesia.
- Dewi, E.N., 2002. Chemical Analysis During The Processing of Dried Salted Anchovy. *Journal of Coastal Development* [online], 5(2), 55-65.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Banyuwasin, 2010. *Penangkapan Ikan* [online]. <http://dislutkan.sumselprov.go.id/page/40/penangkapan-ikan#> [Diakses 20 September 2017].
- Fahmi, AS., Widodo FM., Hadi, dan Supriyadi F., 2012. Identifikasi Sistem Perikanan Teri (*Stolephorus* sp.) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Saintek Perikanan* [online], 11 (1), 41-46.
- Gustaman, G., Fauziyah, dan Isnaini, 2012. Efektifitas Perbedaan Warna Cahaya Lampu terhadap Hasil Tangkapan Bagan Tancap di Perairan Sungsang Sumatera Selatan. *Maspari Journal* [online], 4 (1), 92-102.
- Hanafiah, K. A., 2006. *Dasar-dasar Statistika*. Jakarta: PT Raya Grafindo.
- Hutching, J.B., 1999. *Food and Appearance*. 2nd Edition. Maryland: Aspen.
- Ilyas, S., 1972. *Pengantar Pengolahan Ikan*. Jakarta: Dirjen Perikanan.
- Indrawati, L., Asri W., Antonius Y. K., 2009. Hubungan Pola Kebiasaan Konsumsi Makanan Masyarakat Miskin dengan Kejadian Hipertensi di Indonesia. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* [online], 19 (4), 174-184.
- Keer, M., Paul L., Sylvia A., Carl R., 2002. *Effect of Storage Condition on Histamine Formation in Fresh and Canned Tuna*. Victoria: Comissioned by Food Safety Unit.

- Mareta, D.T., Shofia N.A., Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggang. *Mediagro* [online], 7 (2), 33-47.
- Neal, B., 2007. The Effectiveness and Costs of Population Interventions to Reduce Salt Consumption. In: Bruce Neal, eds. *WHO Forum and Technical Meeting on Reducing Salt Intake In Populations*, 5-8 October 2006. Perancis: WHO.
- Nielsen, S. S., 2017. *Food Analysys Laboratory Manual. 3rd Edition*. London: Springer.
- Ohoiwutun, M.K., Elisabeth C.O., Cawalinya L.H., 2017. Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering di Desa Sarazan Kecamatan Kei Kecil Kabupaten Maluku Utara. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* [online], 3 (2), 150-156.
- Pinem, M.D., 2004. Rancang Bangun Alat Pengeringan Ikan Teri Kapasitas 12kg/jam.. *Jurnal Teknik SIMETRIKA* [online], 3 (3), 249-253.
- Pratiwi, N. A. A., 2002. *Manajemen Mutu Pengolahan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Kualitas Ekspor*, Tesis. Universitas Diponegoro.
- Putri, L.M.A., Trapsilo P., Bambang S., 2017. Pengaruh Konsentrasi Larutan terhadap Laju Kenaikan Suhu Larutan. *Jurnal Pembelajaran Fisika* [online], 6 (2), 147-153.
- Rahayu, S. M., 2012. *Pengaruh Konsentrasi Garam dalam Proses Perebusan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Setengah Kering dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Metode Akselerasi*, Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rahmani, Yunianta. dan Erryana, M. 2007. Pengaruh metode penggaraman basah terhadap karakteristik produk ikan asin gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian* [online], 8(3), 142-152.
- Rahmawati, T. Fitri A.D.P, Wijayanto D., 2013. Analisa Hasil Tangkapan Per Upaya Penangkapan dan Pola Musim Penangkapan Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) di Perairan Pernalang. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology* [online], 2 (3), 213-222.
- Ruben, J., 2014. *Karakteristik Ikan Asin Kering dengan Berbagai Metode Penggaraman*, Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jakarta: Bina Cipta.
- Santri, D. S., 2017. *Analisis Mutu Produk, Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (Stolephorus Sp.) di Desa Sungsang Banyuasin, Sumatera Selatan*, Skripsi. Universitas Sriwijaya.
- Shimadzu, 2013. *Analysis of Pore-Column Derivatized Biogenic Amines by the Nexera SIL-30AC Autosampler. First Edition*. Jepang: Shimadzu Corporation.

- Shiriskar, D. A., Khedkar G.D., Sudhakara N.S., 2010. Preparation of Boiled and Dried Products from Anchovies (*Stolephorus* sp.) and Studies On Quality Changes During Storage. *Journal of Food Processing and Preservation* [online], 73-86.
- Suprayitno, E., 2017. *Dasar Pengawetan*. Malang: UB-Press.
- Yetti, S., 1983. *Penetapan Kadar Formalin yang Terserap pada Tahu Lunak dan Tahu Keras*. Skripsi. Universitas Yogyakarta.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Witono JRB., Miryanti A., Dan Yuniarti L. 2013. *Studi Kinetika Dehidrasi Osmotik pada Ikan Teri dalam Larutan Biner dan Tenner*. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik, Parahyangan.