

SKRIPSI

**ANALISIS MIKROBIOLOGI DAN SENSORI IKAN TERI
(*Stolephorus sp.*) ASIN DENGAN PERLAKUAN KONSENTRASI
GARAM YANG BERBEDA**

***MICROBIOLOGICAL AND SENSORY ANALYSES
OF SALTED ANCHOVY (*Stolephorus sp.*) WITH DIFFERENT
SALT CONCENTRATION***



**Yuni Saputra
05061381419036**

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

RINGKASAN

YUNI SAPUTRA. Analisis Mikrobiologi dan Sensori Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin dengan Perlakuan Konsentrasi Garam yang Berbeda (Dibimbing oleh **INDAH WIDIASTUTI** dan **SHANTI DWITA LESTARI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik mikrobiologi dan sensoris ikan teri asin yang dibuat dengan perbedaan konsentrasi garam. Metode penelitian ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan satu faktor perlakuan dan dilakukan dengan 3 kali ulangan. Perlakuan yang digunakan yaitu konsentrasi garam 0%, 2,5%, 5%, 7,5%, 10%. Parameter yang diamati yaitu nilai aktivitas air (a_w) analisis mikrobiologi (*Total Plate Count*, *Staphylococcus aureus* dan *Vibrio cholerae*), serta analisis sensoris (kenampakan, rasa, aroma, tekstur dan jamur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh nyata pada taraf uji 5% terhadap nilai aktivitas air (0,39-0,66) ikan teri asin yang dihasilkan. Hasil analisis mikrobiologi menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap nilai log TPC (4,02-5,11) dan ikan teri asin positif mengandung *Vibrio cholerae*. Hasil analisis sensoris menunjukkan bahwa perlakuan berpengaruh tidak nyata terhadap kenampakan, aroma, tekstur, rasa dan jamur.

Kata Kunci: garam, ikan teri, mikrobiologi, tekstur

SUMMARY

YUNI SAPUTRA. Microbiological and Sensory Analyses of Salted Anchovy (*Stolephorus* sp.) With Different Salt Concentration (Supervised by **INDAH WIDIASTUTI** and **SHANTI DWITA LESTARI**).

This study aims to determine the microbiology and sensory characteristics of salted anchovy (*Stolephorus* sp.) with the difference salt concentration. This research method used randomized block design (RBD) with one treatment factor and three replications. The treatments used were salt concentration 0%, 2.5%, 5%, 7.5% 10%. The parameters observed were water activity (a_w), microbiology analysis (total plate count, *Staphylococcus aureus* and *Vibrio cholerae*) and sensory analysis (appearance, taste, smell and texture). The results showed that the treatment had gave a significant effect on the 5% level of the water activity (0,39-0,66) of salted anchovy produced. Microbiology analysis showed that the treatment had no significant effect to the log value of TPC (4,02-5,11) and salted anchovy contain positive *Vibrio cholerae*. Sensory analysis showed that the appearance, smell, texture, taste and fungi had no significantly affected to the treatment.

Keyword: anchovy, microbiology, salt, texture

SKRIPSI

ANALISIS MIKROBIOLOGI DAN SENSORI IKAN TERI (*Stolephorus sp.*) ASIN DENGAN PERLAKUAN KONSENTRASI GARAM YANG BERBEDA

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



**Yuni Saputra
05061381419036**

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

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS MIKROBIOLOGI DAN SENSORI IKAN TERI
(*Stolephorus sp.*) ASIN DENGAN PERLAKUAN KONSENTRASI
GARAM YANG BERBEDA**

SKRIPSI

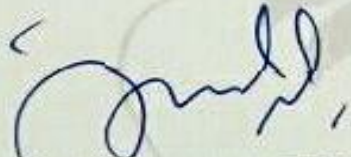
Sebagai Salah Satu Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Perikanan
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

**Yuni Saputra
05061381419036**

**Indralaya, April 2018
Pembimbing II**

Pembimbing I


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


Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc
NIP 198310252008122004

**Mengetahui,
Dekan Fakultas Pertanian**



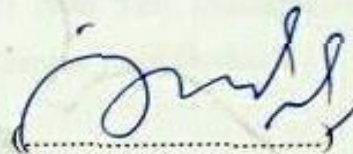
Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc.
NIP 196012021986031003

Skripsi dengan Judul "Analisis Mikrobiologi dan Sensori Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Asin dengan Perlakuan Konsentrasi Garam yang Berbeda" oleh Yuni Saputra telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

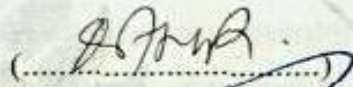
1. Indah Widiastuti, S.Pi., M.Si., Ph.D.
NIP. 198005052001122002

Ketua



2. Shanti Dwita Lestari, S.Pi., M.Sc.
NIP. 198310252008122004

Sekretaris



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

Anggota



4. Dr. Rinto S.Pi., M.P.
NIP. 197606012001121001

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 : Yuni Saputra
NIM : 05061381419036
Judul : Analisis Mikrobiologi dan Sensori Ikan Teri (*Stolephorus sp.*)
Asin dengan Perlakuan Konsentrasi Garam yang Berbeda

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, April 2018



Yuni Saputra

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Jambi Provinsi Jambi, pada tanggal 05 Juni 1996 sebagai anak kelima dari tujuh bersaudara pasangan Bapak Usman dengan Ibu Surya. Penulis mengawali masa pendidikannya pada tahun 2002 di Sekolah Dasar Negeri 45 Kota Jambi (2002-2008). Pada tahun 2011 penulis menyelesaikan sekolah menengah pertama di SMP Negeri 11 Kota Jambi dan pada tahun 2014 penulis menyelesaikan sekolah menengah atas di SMA Negeri 04 Kota Jambi. Sejak 2014, penulis tercatat sebagai mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya melalui jalur USM Tertulis (Ujian Seleksi Mandiri).

Penulis aktif dalam organisasi Himpunan Mahasiswa Teknologi Hasil Perikanan (HIMASILKAN) periode 2014-2016 dan aktif diberbagai organisasi mahasiswa lainnya seperti Himpunan Mahasiswa Jambi Sumatra Selatan (HIMAJA SUMSEL) 2014-2016, UKM HARMONI periode 2015-2016. Selain itu penulis juga melakukan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Desa Purwosari Kecamatan Tanjung Lago Kabupaten Banyuasin pada bulan Mei 2017 sampai Juni 2017 dan melakukan Praktek Lapangan (PL) di PT. Indo American Seafoods Lampung pada bulan Juli 2017 sampai Agustus 2017. Pengalaman kuliah lapangan yang penulis ikuti selama menjadi mahasiswa Program Studi Teknologi Hasil Perikanan diantaranya menjadi asisten Toksikologi Hasil Perikanan, Rancangan Percobaan, Biokimia dan Kimia Hasil Perikanan.

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 “Analisis Mikrobiologi dan Sensori Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) Asin dengan Perlakuan Konsentrasi Garam yang Berbeda” disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Perikanan di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

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. Bapak Prof. Dr. Ir. Andy Mulyana, M.Sc selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D selaku Ketua Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
3. Dosen Pembimbing Ibu Indah Widiastuti, S.Pi, M.Si., Ph.D. dan Ibu Shanti Dwita Lestari, S.Pi, M.Sc. atas ilmu, bimbingan, arahan, motivasi dan ilmunya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
4. Dosen Pembimbing Akademik, Ibu Indah Widiastuti, S.Pi, M.Si., Ph.D. dan Ibu Siti Hanggita RJ, S.TP., M.Si. terimakasih banyak sudah bersedia membimbing dari awal perkuliahan sampai sekarang.
5. Dosen Penguji Skripsi, Bapak Herpandi, S.Pi., M.Si., Ph.D dan Bapak Dr. Rinto, S.Pi., M.P., terimakasih telah bersedia untuk meluangkan waktunya untuk menjadi dosen penguji dan memberikan masukan yang sangat bermanfaat untuk skripsi ini.
6. Dosen Pembimbing Praktek Lapangan Ibu Susi Lestari, S.Pi., M.Si, terimakasih banyak atas bimbingan, kesabaran, arahan dan motivasi selama praktek lapangan.
7. Ibu Dwi Inda Sari, S.Pi., M.Si., Ibu Rodiana Nopianti, S.Pi., M.Sc., Bapak Dr. Ace Baehaki, S.Pi., M.Si., Ibu Dr. Sherly Ridhowati Nata Imam, S.TP., M.Sc., Ibu Yulia Oktavia, S.Pi., M.Si., Bapak Sabri Sudirman, S.Pi., M.Si., Bapak Agus Supriadi, S.Pt., M.Si., Bapak Budi Purwanto, S.Pi. terimakasih

atas ilmu dan nasihat yang diberikan selama ini. Mbak Ana dan Mbak Naomi atas segala bantuan yang diberikan kepada penulis.

8. Kedua Orang tua, Bapak Usman dan Ibu Surya serta adik dan kakak penulis yang tidak henti-hentinya mendoakan dan mendorong penulis.
9. Adlan, Akbar, Rangga, Heri, Dimas, Rido, Bayu, Larry, Desy, Nanda, Nafa, Shelly, Cynthia, Tika dan Triana. Keluarga baru di perantauan, bantuan, motivasi kepada penulis.
10. Teman-teman seangkatan THI 2014 yang tidak bisa disebutkan satu persatu dan hampir setiap hari saling memotivasi, belajar, bertukar pikiran dan saling mendoakan. Terimakasih juga atas segala bantuan kepada penulis.
11. Teman-teman KKN angkatan 87 Desa Purwosari khususnya Yoanna Adhistia, Fajri Yuliana, Nadiatul Ummi, Engelda Desttynelan, Agus Wira Yuda, Sonafia Farma, Rahmat Suganda, Satrian Duva Dama dan Fahudah Wira Dillah atas bantuan, motivasi kepada penulis.
12. Mbak Putri Lestari, Mbak Wida, Mbak Wiji, Mbak Dian, Mbak Rizky atas segala bantuan arahan, dukungan kepada penulis selama skripsi.
13. Kakak-kakak dan adik-adik tingkat THI (2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016) yang pernah kerja sama semasa kuliah sampai selesai.

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

	Halaman
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	5
2.1. Sistematika Ikan Teri	5
2.2. Komposisi Ikan Teri.....	6
2.3. Penggaraman dan Pengeringan	6
2.4. Mutu Ikan Teri	7
2.5. Aktivitas Air.....	8
2.6. Mikrobiologi	8
2.6.1. <i>Total Plate Count</i>	8
2.6.2. <i>Staphylococcus aureus</i>	9
2.6.3. <i>Vibrio cholerae</i>	9
2.7. Analisis Sensori.....	10
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	11
3.1. Tempat dan Waktu	11
3.2. Alat dan Bahan.....	11
3.2.1. Alat.....	11
3.2.2. Bahan	11
3.3. Metode Penelitian.....	11
3.4. Cara Kerja Pembuatan Ikan Teri Asin	12
3.5. Parameter Pengujian	13

3.5.1. Analisis Mikrobiologi	13
3.5.1.1. <i>Total Plate Count</i>	13
3.5.1.2. <i>Vibrio cholerae</i>	14
3.5.1.3. <i>Staphylococcus aureus</i>	14
3.5.1.4. Aktivitas Air	14
3.5. Analisa Sensori	15
3.6. Analisa Data	15
3.6.1. Analisa Statistik Parametrik	15
3.6.2. Analisa Statistik Non Parametrik	16
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1. <i>Total Plate Count</i>	17
4.2. Aktivitas Air.....	18
4.3. <i>Vibrio cholerae</i>	20
4.4. <i>Staphylococcus aureus</i>	21
4.5. Mutu Hedonik	22
4.5.1. Kenampakan.....	22
4.5.2. Tekstur	23
4.5.3. Rasa.....	24
4.5.4. Aroma.....	25
4.5.5. Jamur	26
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	27
5.1. Kesimpulan	27
5.2. Saran.....	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Ikan Teri	5
Gambar 3.4. Diagram Alir Proses Pengolahan Ikan Teri Asin	12
Gambar 4.1. Rata-rata Nilai Log Tpc Ikan Teri Asin	17
Gambar 4.2. Rata-rata Nilai A_w Ikan Teri Asin	19
Gambar 4.3. Rata-rata Uji Mutu Hedonik Kenampakan Ikan Teri Asin	22
Gambar 4.4. Rata-rata Uji Mutu Hedonik Tekstur Ikan Teri Asin	23
Gambar 4.5. Rata-rata Uji Mutu Hedonik Rasa Ikan Teri Asin	24
Gambar 4.6. Rata-rata Uji Mutu Hedonik Aroma Ikan Teri Asin	25
Gambar 4.7. Rata-rata Uji Mutu Hedonik Jamur Ikan Teri Asin	26

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Ikan Teri (<i>Stolephorus</i> sp).	6
Tabel 2.2. Analisa Mutu Ikan Teri Asin Kering	8
Tabel 4.3. Hasil Pengujian <i>Vibrio cholerae</i>	20
Tabel 4.4. Hasil Pengujian <i>Staphylococcus aureus</i>	21

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Diagram Alir Pembuatan Ikan Teri	31
Lampiran 2. Lembar Score Sheet Uji Mutu Hedonik	32
Lampiran 3. Pengolahan Data TPC Ikan Teri Asin	33
Lampiran 4. Pengolahan Data Aktivitas Air Ikan Teri Asin.....	35
Lampiran 5. Pengolahan Data Kenampakan Ikan Teri Asin.....	37
Lampiran 6. Pengolahan Data Tekstur Ikan Teri Asin	38
Lampiran 7. Pengolahan Data Rasa Ikan Teri Asin.....	39
Lampiran 8. Pengolahan Data Aroma Ikan Teri Asin.....	40
Lampiran 9. Pengolahan Data Jamur Ikan Teri Asin.....	41

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Desa Sungsang merupakan perkampungan yang terletak di daerah pesisir sebelah timur Kecamatan Banyuasin II berbatasan langsung dengan Selat Bangka. Desa Sungsang memiliki luas 2.207,62 Km² yang terdiri dari lima desa berdekatan yaitu Sungsang I, Sungsang II, Sungsang III, Sungsang IV dan Marga Sungsang (BPS, 2015). Sebagian besar penduduk Desa Sungsang berprofesi sebagai nelayan. Bagan tancap merupakan alat tangkap yang digunakan masyarakat Desa Sungsang sehingga komoditas utama hasil tangkapannya adalah ikan teri (Fauziyah *et al.*, 2013). Berdasarkan data statistik perikanan DKP Kabupaten Banyuasin pada tahun 2001 sampai 2007 menunjukkan hasil tangkapan tertinggi nelayan adalah ikan teri dengan rata-rata berat 565,7 ton/tahun dan meningkat sebesar 11,89 persen pada tahun 2010 (Fauziyah *et al.*, 2013).

Ikan teri (*Stolephorus* sp.) merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Ikan teri mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu memiliki kandungan kalsium dan fosfor yang sama yaitu 500mg/100g yang baik untuk kesehatan dan pertumbuhan (Astawan, 2008). Ikan teri merupakan bahan makanan yang mengandung protein tinggi namun memiliki kelemahan mudah mengalami pembusukan apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah lebih lanjut, maka diperlukan penanganan yang tepat untuk mempertahankan kualitas. Apabila dibiarkan cukup lama akan mengalami perubahan akibat pengaruh fisik, kimiawi dan mikrobiologi (Sedjati, 2006).

Salah satu cara mempertahankan kualitas ikan teri yaitu dengan pengawetan tradisional. Pengawetan ikan secara tradisional bertujuan untuk mengurangi kadar air dalam tubuh ikan dan mempertahankan sifat fisik dan kimianya sehingga ikan memiliki masa simpan yang lama. Salah satu cara tradisional untuk mengawetkan dan menjaga umur simpan ikan adalah dengan cara mengombinasikan penggaraman dan pengeringan yang sering kita jumpai dalam bentuk ikan asin. Selain itu metode pengawetan ini mudah dan sering dilakukan oleh masyarakat (Budiman, 2004).

Penggaraman merupakan suatu cara pengolahan ikan dengan hasil produk berupa ikan asin. Ada tiga macam teknik penggaraman yaitu penggaraman basah (*wet salting*), penggaraman kering (*dry salting*) dan *kench salting*. Penggaraman basah dilakukan dengan merendam ikan ke dalam larutan garam cara ini dikenal dengan sebutan *brine salting*, umumnya konsentrasi garam yang digunakan berkisar 30-50% (Adawyah, 2014). Penggaraman kering ikan disusun rapi dalam wadah kemudian dilumuri dengan kristal garam sedangkan *kench salting* hampir sama dengan penggaraman kering tetapi tidak menggunakan wadah penyimpan (Budiman, 2004). Teknik penggaraman yang digunakan masyarakat Desa Sungsang yaitu penggaraman basah (*wet salting*) dan dikombinasikan dengan proses perebusan ikan menggunakan air laut dengan penambahan konsentrasi garam. Konsentrasi garam yang ditambahkan tidak memiliki ketetapan yang nantinya akan menghasilkan mutu ikan teri asin yang tidak seragam.

Mutu yang tidak seragam dapat juga disebabkan oleh kandungan mikroba pada ikan teri asin. Kandungan mikroba pada ikan teri asin dapat menyebabkan produk tidak aman dikonsumsi dan menyebabkan penyakit (*foodborne diseases*). Penyakit ini timbul akibat mengkonsumsi produk yang mengandung bakteri patogen atau mengkonsumsi produk yang mengandung senyawa beracun yang diproduksi oleh mikroba yang terdapat dalam produk (Anwar, 2002).

1.2. Kerangka Pemikiran

Subsektor perikanan produk ikan teri merupakan salah satu subsektor unggulan bagi Kecamatan Banyuasin II khususnya Desa Sungsang. Penangkapan ikan teri di perairan Sungsang menggunakan bagan tancap, yang tersebar dari Muara Sungai Musi sampai kearah Selat Bangka (Fauziyah *et al.*, 2012). Proses produksi ikan teri asin dilakukan di bagan tancap.

Berdasarkan tinjauan di lapangan, proses pembuatan ikan teri asin di daerah Sungsang masih dilakukan secara tradisional. Belum adanya aturan baku penetapan konsentrasi garam dan penggunaan air laut sebagai media perebusan menyebabkan produk ikan teri asin di Desa Sungsang memiliki kadar garam yang tinggi dan kadang bervariasi. Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Santri (2017), menyatakan bahwa ikan teri asin di Desa Sungsang memiliki kadar garam

15,30%. Kadar garam ini melebihi standar yang telah ditetapkan oleh Badan Standarisasi Nasional yaitu 15%. kandungan garam ini juga jauh lebih tinggi dibandingkan dengan hasil penelitian Fahmi *et. al* (2015), berkisar 4,63-5,53% dan Moretti *et. al* (2016), berkisar 6,6-9,5%. Menurut Trisanty dan Catrina (2015), mengkonsumsi makanan dengan kadar garam yang tinggi dapat meningkatkan tekanan darah. Sehingga dengan menurunkan kadar garam pada produk teri asin dapat mengurangi resiko terkena penyakit hipertensi.

Selain kadar garam yang tinggi, pengolahan secara tradisional menyebabkan mutu produk yang kurang baik, karena mengandung bakteri yang dapat mempercepat penurunan mutu dan tidak menutup kemungkinan mengandung racun (Alfonzo, 2016). Kandungan bakteri pada produk ikan teri asin juga dapat disebabkan karena ada beberapa spesies bakteri pembusuk dan bakteri patogen yang tahan terhadap kandungan garam.

Dengan adanya penelitian ini peneliti ingin mengetahui pengaruh penambahan konsentrasi garam 0%, 2,5%, 5%, 7,5% dan 10% dalam proses perebusan ikan teri dengan menggunakan air laut terhadap karakteristik mikrobiologi dan sensori dari ikan teri asin yang dihasilkan. Kemudian untuk mengetahui mutu ikan teri asin dengan konsentrasi garam yang berbeda serta membandingkan dengan ikan teri asin tanpa penambahan konsentrasi garam.

1.3. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi garam terhadap mutu ikan teri asin.
2. Mengetahui karakteristik mikrobiologi dan sensori pada ikan teri asin dengan konsentrasi garam yang berbeda.

1.4. Kegunaan

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Memberikan informasi kepada masyarakat maupun pihak-pihak terkait mengenai pentingnya takaran konsentrasi garam terhadap mutu produk ikan teri yang dihasilkan.
2. Diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka atau referensi bagi peneliti lain yang memerlukan di masa mendatang.

3. Bagi penulis pribadi diharapkan mampu menambah pengetahuan atau wawasan serta pengalaman.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Affiano I. 2011. *Analisis Perkembangan Histamin Tuna (Thunnus sp.) dan Bakteri Pembentuknya Pada Beberapa Setting Standar Suhu Penyimpanan*. Skripsi S1 (dipublikasikan). Departemen Teknologi Hasil Perairan FPIK IPB, Bogor.
- Airlangga D., Suryaningsih L., Rachmawan O., 2016. *Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Daging Ayam Broiler*. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran.
- Alfonzo A., Walter R., Marcella B., Ciro., Onofrio C., Luca S., Giancarlo M., Andrea S., and Nicola F. 2016. Effect of Salt Concentration and Extremely Halophilic Archaea on the Safety and Quality Characteristics of Traditional Salted Anchovies. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. 10(1080): 26-82.
- Anwar F. 2002. Keamanan Pangan, Bab 11 Buku Pengantar Pangan dan Gizi.
- Apriyadi TE. 2010. *Resiko Staphylococcus Aureus pada Pangan Tradisional Siap Santap dan Evaluasi Keberadaannya dalam Nasi Uduk*. Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Aristyan I., Ibrahim., Rianingsih L., 2014. Pengaruh Perbedaan Kadar Garam Terhadap Mutu Organoleptik dan Mikrobiologi Terasi Rebon (Acetes sp). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 60-66.
- Astawan M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. *Indikator Pembangunan Sumatera Selatan 2015*. BPS, Provinsi Sumatera Selatan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-2346-2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Dewan Stadarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. SNI (Standar Nasional Indonesia) 01-2332-3-2006. *Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Dewan Stadarisasi Indonesia, Jakarta.
- Brooks GF., Butel JS., Carroll KC., Morse SA., Jawetz, Melnick dan Adelberg. 2007. *Medical Microbiology*. 24th Ed Mc Graw Hill: 7-224, USA.
- Budiman MS. 2004. *Teknik Penggaraman dan Pengeringan*. Modul Pelajaran (Dipublikasikan). Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. PK.TPHPi.C.02.M.
- Charles A., Kaysner., and Angelo DP Jr. 2004. *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*. Chapter 9. Departemen of Health and Human Services, USA.

- Cicilia Y., 2017. *Pengaruh Variasi Suhu Terhadap Mutu Abon Ikan Ekonomis Rendah Selama Penyimpanan*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Fahmi AS., Widodo FM., dan Titi S. 2015. Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus spp*) Selama Penyimpanan Dingin. *Journal of Fisheries Science and Technology*. 11(1): 41-46.
- Fardiaz S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fauziyah., Shaleh K., Hadi., dan Supriyadi F. 2012. Identifikasi Sistem Perikanan Teri (*Stolephorus spp*) di Desa Sungsang Banyuasin Sumatera Selatan. *Jurnal Insentif Riset Sistem Inovasi Nasional*. 1313(1): 122-126.
- Febriyanti D., Pujianti RS. Dan Khoiron. 2015. *Total Plate Count dan Staphylococcus aureus pada Ikan Asin Manyung (Arius thalassinus) di TPI Puger Kabupaten Jember*. Universitas Jember, Jember.
- Hanafiah KA. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Edisi ketiga. Penerbit Rajawali Pers, Jakarta.
- Hutomo M., Djamali dan Martosewojo. 1987. *Potensi Sumberdaya Ikan Teri di Indonesia*. Jilid 1. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Labuza TP., Schmidl MK. 1982. Accelerated Shelf Life Testing of Foods. *Journal Food Technology*. 39(9): 57-62.
- Lesmana M. 2004. Perkembangan Mutakhir Infeksi Kolera. *Jurnal Kedokteran Trisakti*. 23(3): 101-109.
- Moretti VM., Mauro V., Fabio C., and Federica B. 2016. Fatty Acid Profiles and Volatile Compounds Formation During Processing and Ripening of a Traditional Salted Dry Fish Product. *Journal of Food Processing and Preservation*. 1-12.
- Muchtadi T dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB-Press, Bogor.
- Niven CF., MB Jeffrey., and DA Corlett Jr. 1981. Differential Planting Medium for Quantitative Detection of Histamin Producing Bacteria. *Applied and Environmental Microbiology*. 41(1): 321-322.
- Pratiwi NA. 2002. *Manajemen Mutu Pengolahan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp) Kualitas Ekspor*. Tesis S2 (dipublikasikan). Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahayu SM., *Pengaruh Konsentrasi Garam Dalam Proses Perebusan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Setengah Kering dan Pendugaan Umur Simpannya dengan Metode Akselerasi*. Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rini YP., Hery S., Amelia., Tri S dan Harmawati. 2017. Uji Formalin, Kandungan Garam dan Angka Lempeng Total Bakteri pada Berbagai Jenis Ikan Asin

- yang Beredar di Pasar Tradisional Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Sains*. 05(01): 1-9.
- Ruben J. 2014. Karakteristik Ikan Asin Kering dengan Berbagai Metode Penggaraman. Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta, Jakarta.
- Santri DS. 2017. *Analisis Mutu Produk, Pendapatan dan Kelayakan Usaha Ikan Teri Asin (Stolephorus sp) di Desa Sungsang Banyuasin Sumatera Selatan*. Skripsi S1. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan.
- Sedjati S. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Khitosan Terhadap Mutu Ikan Teri Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Tesis S2 (dipublikasikan). Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sofiyanto. 2001. Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Kemasan Mempertahankan Mutu Ikan Asin Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Selama Penyimpanan. Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suriawiria. 2003. *Mikrobiologi Air*. Alumni Press, Bandung.
- Takril. 2016. Analisis Kelayakan Pengeringan Ikan Teri Hubungannya Dengan Pendapatan Nelayan Di Kalawa, Kelurahan Lantora Kecamatan Polewali Kabupaten Polewali Mandar. *Jurnal Ilmu Pertanian*. 1(1): 34-37.
- Trisanty A dan Yuli C. 2015. Sosialisasi Bahaya Hipertensi di Dusun Wonolobo. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*. 4(2): 84-87.
- Tumbelaka RA., Asri SN dan Faiza AD. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Perendaman terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 1(1): 48-54.
- Widyastana IWY., Kawuri R dan Dalem AAGR. 2015. Keberadaan Bakteri Patogen *Vibrio cholerae* Pada Beberapa Hasil Perikanan yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Denpasar. *Jurnal Metamorfosa*. 11(1): 16-22.