

DAFTAR PUSTAKA

- Almajid, G. A. A., Rusli, R., & Priastomo, M. (2021). Pengaruh Pelarut, Suhu, dan pH Terhadap Pigmen Antosianin dari Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 14, 179185. DOI: <https://doi.org/10.25026/mpc.v14i1.557>
- Amir, N., & Mahdi, C. (2017). Evaluasi penggunaan rhodamin b pada produk terasi yang dipasarkan di Kota Makassar. *Jurnal IPTEKS Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan*, 4(8). DOI: <https://doi.org/10.20956/jipsp.v4i8.4139>
- Arifah, A. U. (2023). Pengaruh lama waktu fermentasi terhadap kandungan protein alergen tropomiosin terasi udang rebon (Skripsi, IPB University). IPB University Scientific Repository. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/124104>
- Arum, S. A. C., Fajriyah, I. K., Yani, S., & Roviati, E. (2024). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Terasi Udang pada Rumah Produksi Sukapura - Cirebon. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 35–42. <https://doi.org/10.30997/jiph.v6i2.14043>
- Badan Standardisasi Nasional. SNI 2716:2016 – Terasi udang. Jakarta: BSN. (Berlaku). Pesta BSN: SNI 2716:2016. Link dokumen: <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/10920-sni27162016>
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 2354.2:2015 – Cara uji kimia: Bagian 2 – Pengujian kadar air pada produk perikanan. BSN. Diakses dari PESTA BSN: <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/10154-sni235422015>
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia – Bagian 5: Penentuan Derajat Keasaman (pH) pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.5-2006. Jakarta (ID): BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). SNI 2332.3-2015 Metode uji mikrobiologi – Uji Angka Lempeng Total (ALT). BSN. Diakses dari layanan informasi mutu pangan Balai Mutu Hasil Perikanan dan Simlab Kadin Jateng.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *Terasi Udang (SNI 2716:2016)*. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Britton, N. L., & Rose, J. N. (1918). *The Cactaceae: Descriptions and Illustrations of Plants of the Cactus Family* (Vol. 1). Washington, D.C.: Carnegie Institution of Washington. Retrieved from <https://www.biodiversitylibrary.org/page/6390242>
- Bastos, E. L., & Schliemann, W. (2021). Betalains as antioxidants. In *Plant antioxidants and health* (pp. 1-44). Cham: Springer International Publishing. DOI: <https://doi.org/10.1007/978-3-030-78160-6-9>
- Damanik Ambarita, M. T., Raes, K., & De Meulenaer, B. (2019). The sensory acceptance and profile of Indonesian sambal-terasi: Impact of terasi type and concentration. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100149. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100149>

- Fathurrozi, S. A., Winarti, S., & Jariyah. (2024). Pengaruh konsentrasi garam dan lama fermentasi terhadap karakteristik kimia dan organoleptik bubuk terasi nabati dari tempe. *Jurnal Teknologi Pangan*, 18(1), 15–28. <https://doi.org/10.33005/jtp.v18i1.4495>
- FishBase. (2023). *Sardinella lemuru* (foto oleh Muhammad Faris Nazal, Selat Bali, panjang total ±16,8 cm TL). Diakses dari <https://www.fishbase.se/photos/ThumbnailsSummary.php?ID=1510>
- Food and Nutrition Research Institute. (n.d.). Sardine, fimbriated, fry (*Sardinella fimbriata*): *Food composition table*. Department of Science and Technology, Republic of the Philippines. Retrieved June 30, 2026, from [FNRI Food Composition Table](#)
- Froese, R., & Pauly, D. (Eds.). (2025). *FishBase: Sardinella lemuru* Bleeker, 1853. Retrieved from <https://www.fishbase.se/summary/speciessummary.php?id=1510>
- Hermawati, H. F., Krisnanda, B. I., Nurjanah, R., Hadi, Q. T. S., Kristanti, E. D., & Fadika, N. (2021). Pemanfaatan ikan rucah dalam pembuatan terasi dengan bioteknologi sederhana. *NECTAR: Jurnal Pendidikan Biologi*, 2(1). DOI: <https://doi.org/10.31002/nectar.v2i1.1468>
- Hendra, R., Masdeatresa, L., Almurdati, M., Abdullah, R., & Haryani, Y. (2020). Antifungal Activity of Red Dragon Peel (*Hylocereus polyrhizus*). *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 833, 012014. DOI: <https://doi.org/10.1088/1757-899X/833/1/012014>
- Hendiari, I. G. A. D., Sartimbul, A., Arthana, I. W., & Kartika, G. R. A. (2020). Keragaman genetik ikan lemuru (*Sardinella lemuru*) di wilayah perairan Indonesia. *Acta Aquatica: Aquatic Sciences Journal*, 7(1), 28–36. <https://doi.org/10.29103/aa.v7i1.2405>
- Herlina, V. T., & Setiarto, R. H. B. (2024). Terasi, exploring the Indonesian ethnic fermented shrimp paste. *Journal of Ethnic Foods*, 11, Article 7. <https://doi.org/10.1186/s42779-024-00222-w>
- Hidayati, A., Sumardianto, & Fahmi, A. S. (2021). Karakteristik Terasi Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*) dengan Penambahan Serbuk Bit Merah (*Beta vulgaris L.*) sebagai Pewarna. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 34–42. DOI: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.11409>
- Hunterlab. (2012). *Hunter L, a, b, vs CIE L, a*, b**: Measuring color using Hunter, L, a, b, versus CIE 1976 L*, a*, b**. Hunter Associates Laboratory Inc. Retrieved Oktober 10, 2025, from <http://www.hunterlab.com>
- Jaenuri, A., Brilliantina, A., Kurnianto, M. F., & Mardiyanto, M. (2025). Eksplorasi Pengaruh Pewarna Alami Kulit Buah Naga Merah terhadap Kualitas Kerupuk Ikan Lemuru (*Sardinella sp.*). *Journal of Food Engineering*, 4(3), 116–126. DOI: <https://doi.org/10.25047/jofe.v4i3.6059>

- Jalgaonkar, K., Mahawar, M. K., Bibwe, B., & Kannaujia, P. (2022). Postharvest profile, processing and waste utilization of dragon fruit (*Hylocereus* spp.): A review. *Food Reviews International*, 38(4), 733-759. DOI: <https://doi.org/10.1080/87559129.2020.1742152>
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). Pengaruh perbedaan bahan baku terhadap kandungan asam glutamate pada terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 51-58. Retrieved from <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/7778>
- Kaurong, P. A., Fatimah, F., & Koleangan, H. (2018). Karakteristik organoleptik terasi bakasang dari jeroan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi*, 7(3). <https://doi.org/10.35799/pha.7.2018.20504>
- Khoo, HE, Azlan, A., Tang, ST, & Lim, SM (2022). Betasianin dan antosianin dalam daging buah dan kulit pita merah *Frontiers in Nutrition*, 9 *Perbatasan dalam Nutrisi*, 9, 894438. DOI: <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.894438>
- Le, N. L. (2022). Functional compounds in dragon fruit peels and their potential health benefits: A review. *International Journal of Food Science & Technology*, 57(5), 2571–2580. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15111>
- Liswandi, L., Apriliani, D., & Mahgfirah, I. (2025). Analisis Lama Fermentasi terhadap Mutu Terasi Ikan Rucah (Bycatch) di Desa Suka Jaya, Kecamatan Kuala Baru, Kabupaten Aceh Singkil. *Jurnal TILAPIA*, 6(1), 47-54.
- Ma'mun Ramadhan, M. A., Haryati, S., & Meata, B. A. (2025). Karakteristik kimia, sensori dan mikrobiologi terasi dari jenis bahan baku yang berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia ke-26*, 313–324. Politeknik Ahli Usaha Perikanan. <https://doi.org/10.15578/psnp.18641>
- Magalhães, D., Gonçalves, R., Rodrigues, C. V., Rocha, H. R., Pintado, M., & Coelho, M. C. (2024). Natural pigments recovery from food by-products: Health benefits towards the food industry. *Foods*, 13(14), 2276. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods13142276>
- Mujumdar, A. S. (Ed.). (2014). *Handbook of industrial drying* (4th ed.). CRC Press.
- Mustafa, A., Arsyad, M. A., Rosmaladewi, R., Yuafi, H., & Nurafni. (2022). Analisis lama fermentasi dan jenis pewarna alami terhadap mutu terasi ikan bete-bete (*Leiognathus equulus*). *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 3, 384–396. <https://doi.org/10.51978/proppnp.v3i1.233>
- Nenabais, F., Fatimah, F., & Kamu, V. S. (2018). Karakteristik terasi jeroan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L) berdasarkan hasil uji organoleptik. *Jurnal Ilmiah Sains*, 25-30. DOI: <https://doi.org/10.35799/jis.18.1.2018.19357>
- Nizori, A., Sihombing, N., & Surhaini. (2020). Karakteristik Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam

- Sitrat sebagai Pewarna Alami Makanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 228-237. DOI: <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.2.228>
- Nowacka, M., Matys, A., & Witrowa-Rajchert, D. (2024). Innovative technologies for improving the sustainability of the food drying industry. *Current Food Science and Technology Reports*, 2, 231–239.
- Nurhadi, B., Qonit, M. A. H., Mubarak, S., Saputra, R. A., & Pratama, D. A. (2024). Enhancing betacyanin stability: Comparison of dragon fruit peel vs pulp. *Food Science & Nutrition*, 12 *Ilmu Pangan & Nutrisi*, 12 (4), 2213–2222. DOI: <https://doi.org/10.1002/fsn3.3992>
- Nugroho, T. W., Fitriyani, L., & Maulida, F. (2022). Studi Identifikasi Rhodamin B pada Produk Fermentasi Tradisional Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Kimia Terapan Indonesia*, 8(2), 89–96.
- Oancea, S. (2021). A review of the current knowledge of thermal stability of anthocyanins and approaches to their stabilization to heat. *Antioxidants*, 10(9), 1337. <https://doi.org/10.3390/antiox10091337>
- Pakaya, P., Limonu, M., & Antuli, Z. (2024). Variasi konsentrasi penambahan garam terhadap sifat fisikokimia dan mikrobiologi terasi bubuk ikan tongkol (*Euthynnus affinis*). *Journal of Agritech Science*, 7(2). DOI: <https://doi.org/10.30869/jasc.v7i02.1287>
- Permatasari, A. A., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. (2018). Perbedaan konsentrasi pewarna alami kulit buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap warna terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1), 39-52.
- Rahayu, Y. C., Sabir, A., & Setyorini, D. (2020). *Antibacterial activity of red dragon fruit extract (Hylocereus polyrhizus) on Streptococcus mutans*. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 11(Special Issue 4), 60–63. DOI: <https://doi.org/10.22159/ijap.2019.v11s4.35293>
- Rochminta, J. D., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2021). Pengaruh penambahan limbah pemindangan berbagai jenis ikan terhadap kandungan gizi terasi udang rebon (*Acetes sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 86-93. DOI: <https://doi.org/10.14710/jitpi.2021.13145>
- Ropikoh, S., Sufyan, M. I., & Haris, H. (2022). Teknologi pangan produk perikanan: fermentasi terasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 47–50. DOI: <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9903>
- Rustandi, Y., Manginsela, F. B., Bataragoa, N. E., Lumingas, L. J. L., Mandagi, S. V., & Lohoo, A. V. (2023). Morphometrics and meristics of lemuru fish *Sardinella lemuru* Bleeker, 1853 landed at TPI Aertembaga Bitung City. *Jurnal Ilmiah PLATAX*, 11(2), 662–676. DOI: <https://doi.org/10.35800/jip.v11i2.49318>
- Sarofa, U., Rekapangan, L., & DS, R. (2016). Pemanfaatan limbah kepala udang windu (*Penaeus monodon*) untuk pembuatan terasi dengan kajian penambahan garam dan

- lama fermentasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 67–72. <https://doi.org/10.33005/jtp.v10i1.700>
- Sigarlaki, E. D., & Tjiptaningrum, A. (2016). Pengaruh pemberian buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) terhadap kadar kolesterol total. *Medical Journal of Lampung University [MAJORITY]*, 5(5), 14-17.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi ruang warna L*a*b*. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1): 43-46.
- Surya, R., Nugroho, D., Kamal, N., & Petsong, K. (2024). Characteristics of Indonesian traditional fermented seafood paste (*terasi*) made from shrimp and anchovy. *Journal of Ethnic Foods*, 11, Article 2. DOI: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00218-y>
- Surya, R., Nugroho, D., Kamal, N., & Tedjakusuma, F. (2023). Effects of fermentation time on chemical, microbiological, antioxidant, and organoleptic properties of Indonesian traditional shrimp paste, *terasi*. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, 100643. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100643>
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap kandungan asam glutamat pemberi rasa gurih (umami). *Jurnal pengolahan dan bioteknologi hasil perikanan*, 3(3), 104-111
- Ukhty, N., Rozi, A., & Sartiwi, A. 2017. Mutu Kimiawi Terasi dengan Formulasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dan Ikan Rucah yang Berbeda. *Jurnal Perikanan Tropis*, 4(2): 166–174. DOI: <https://doi.org/10.35308/jpt.v4i2.792>
- Wahyudi, J. (2017). Mengenali bahan tambahan pangan berbahaya: Ulasan. *Jurnal Litbang: Media Informasi Penelitian, Pengembangan Dan IPTEK*, 13(1), 3-12. DOI: <https://doi.org/10.33658/jl.v13i1.88>
- Wulandari, Z., Desniar, Suwanto, A., & Jenie, B. S. L. (2021). Physicochemical and sensory properties of *terasi* (an Indonesian fermented shrimp paste) produced using *Lactobacillus plantarum* and *Bacillus amyloliquefaciens*. *Microbiological Research*, 242, 126619. <https://doi.org/10.1016/j.micres.2020.126619>