

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang diperoleh maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Berdasarkan uji statistik didapatkan nilai $r_{hitung} (0,372) < r_{tabel} (0,632)$ yang berarti H_0 diterima artinya tidak ada hubungan sanitasi tempat penjualan ikan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang dimana sanitasi tempat penjualan ikan dilihat dari pemeliharaan wadah dan meja penjualan ikan berarti tidak ada hubungan pemeliharaan wadah dan meja penjualan ikan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang.
2. Hasil analisis didapatkan bahwa tidak ada hubungan sanitasi tempat penjualan ikan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang dimana sanitasi tempat penjualan ikan juga dilihat dari kebersihan lingkungan berarti tidak ada hubungan kebersihan lingkungan dengan keberadaan bakteri pada ikan layang.

5.2 Saran

1. Bagi para pedagang ikan lebih memperhatikan kebersihan sekitar tempat penjualan ikan agar tidak terjadi kontaminasi pada ikan.
2. Hal yang terpenting dalam melakukan upaya sanitasi yaitu kebersihan penyemprotan lantai serta pencucian wadah tempat penyimpanan ikan dapat dilakukan secara rutin.
3. Dalam rangka meningkatkan kualitas sanitasi, sebaiknya pihak Pasar Sentral melakukan upaya-upaya, antara lain meningkatkan frekuensi pembersihan tempat-tempat yang ada dipasar sentral terutama tempat penjualan ikan, agar terlihat bersih dan konsumen juga dalam membeli merasa nyaman, serta melakukan kajian lebih lanjut terhadap sanitasi dan kebersihan di lingkungan dengan baik.
4. Dapat dilakukan penelitian selanjutnya berdasarkan uji kimia dan organoleptik (bau, warna dan kenampakan fisik).

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, D. 2009. *Analisis Kausalitas Penurunan Kualitas Ikan Tangkapan : Studi Kasus Pelabuhan Perikanan Nusantara Prigi Trenggalek Jawa Timur*.
- Adji, K. 2008. *Evaluasi Kontaminasi Bakteri Pathogen Pada Ikan Segar Diperairan Teluk Semarang* [Tesis]. Semarang : Program Pasca Sarjana Universitas Di Ponegoro.
- Anita. 2003. *Pengendalian Mutu Produksi Layur (*Trichiurus. sp.*) di PPN Palabuhanratu untuk Tujuan Ekspor* [Skripsi]. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Apriliyanti, H. 2000. *Beberapa Aspek Biologi Ikan Layang (*Decapterus russeli*) Di Perairan Teluk Sibolga Sumatra Utara*. Skripsi, Fakultas Perikanan dan Kelautan Institut Pertanian Bogor (Online), 62 hal.
- Astawan, M. 2004. *Ikan Yang Sedap Dan Bergizi*. Solo: Tiga Serangkai
- Buckle, Edwards, Fleet, dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI PRESS.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan*, Jakarta.
- Faubiany, V. 2008. *Kajian Sanitasi Di Tempat Pendaratan Dan Pelelangan Ikan Pangkalan Pendaratan Ikan Muara Angke Serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Ikan Didaratkan*. Skripsi, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor (Online), 146 hal.
- Hadiwiyoto, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Hardjito, L. 2006. *Diktat Kuliah Pengantar Teknologi Hasil Perikanan*. Bogor: Departemen Teknologi Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Hanifah A, M da Saefuddin A, M. 2010. *Tata Niaga Hasil Perikanan*. Jakarta : UI Press. Hal. 44-45.
- Heruwati, E S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3) : 92-99.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Keputusan Menteri Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor Kep. 01/Men/2007 Tentang Persyaratan Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan Dan Distribusi (Online).
- Khomsan, A. 2004. *Peranan Pangan Dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Grasindo.
- . 2004. *Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Koespiadi, 2010. *Studi Kelayakan Pasar Ikan Kabupaten Sidoarjo*. Vol 10 (1) : 69-78.
- Marada, H. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Ikan Cakalang Pada Suhu Freezer Terhadap Jumlah Bakteri*. Skripsi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo.
- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Muhandri, T dan Kadarisma, D. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Murniatin. 2006. *Analisis Total Bakteri dan Kadar TVB-N Pada Ikan Layang (Decapterus russelli) Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. Skripsi

Program Studi Pendidikan Biologi Jurusan Pendidikan MIPA Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Haluoleo. Kendari.

- Mukono, H. 2008. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Edisi Kedua*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Nasir Abd, Muhith dan Ideputri. 2011. *Buku Ajar Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Nontji, A. 2002. *Laut Nusantara*. Jakarta: Djambatan.
- Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurhadi, M. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Yogyakarta : Gosyen Publishing. Hal. 118-120.
- Praktikum, 2010. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*, Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo.
- Prihartini, A. 2006. *Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (Decapterus Spp) Hasil Tangkapan Purse Seine Yang Didaratkan Di PPN Pekalongan*. Tesis, Program Studi Magister Manajemen Sumber Daya Pantai Universitas Di Ponegoro Semarang (Online), 90 hal.
- Purwanto, 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Riwidikdo, H. 2010. *Statistik Kesehatan*. Yogyakarta: Mitra Cendekia.
- Septiarini, T. 2008. *Karakteristik Mutu Ikan Tenggiri (Scomberomorus Commersonii) Di Kecamatan Manggar, Kabupaten Belitung Timur*. Skripsi, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

- Saleh Mohammad, dkk. 1993. *Daya Awet Ikan Pelagis Kecil Hasil Tangkapan Kapal Pukat Cicin Di Laut Jawa*. Jurnal Pendidikan Pasca Panen Perikanan (Online), No. 75 Hal. 34-42
- Sastoasmoro, S. 2002. *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian*. Jakarta : CV. Sagung Seto.
- Said Rivaldi. 2010. *Penanganan Ikan Layang (Decapterus spp) Hasil Tangkap Di KM Frima Jaya*. Skripsi, Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Jurusan Teknologi Ilmu Perikanan Universitas Negeri Gorontalo.
- Sigiyono. 2011. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Sudarma, D. 2006. Diktat Kuliah Penanganan Hasil Perikanan. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Supraptiningsih Endang dan Rorang Vony, 2008. *Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Citra Aji Parama.
- Waluyo, L. 2007. *Mikrobiologi Umum*. Malang : UMM PRESS.
- Wibowo, H. 2006. Pengaruh Penggunaan *Coolbox* Diatas Kapal Penangkap Ikan terhadap Mutu Kesegaran Ikan [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Widyati, R dan Yuliarsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Widiastuti, M. 2007. *Sanitasi dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi Pada Pasar Tradisional di Kotamadya Palu*. Jurnal Program Studi Budidaya Perairan Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu (Online), Vol 14 (1) : 77-81