

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa lama penyimpanan berpengaruh terhadap organoleptik ikan asap cakalang baik dari segi kenampakan, aroma, rasa dan tekstur serta lama penyimpanan paling baik yaitu pada hari ke-0 sampai dengan hari ke-3 sementara untuk hari ke-5 dan hari ke-7 sudah terjadi perubahan organoleptik pada ikan, baik dari segi kenampakan, aroma, rasa dan tekstur. Perubahan yang terjadi pada organoleptik aroma dan rasa ikan asap cakalang disebabkan adanya mikroba-mokroba yang berkembang didalam ikan asap cakalang tersebut.

5.2 Saran

1. Bagi Responden

Menambah pengetahuan responden tentang manfaat uji organoleptik sehingga dapat meningkatkan kesadaran dan keaktifannya dalam melaksanakan teori yang didapat dalam kehidupan sehari-hari

2. Bagi peneliti selanjutnya

Sebagai tambahan ilmu pengetahuan dan bahan informasi bagi peneliti berikutnya mengenai lama penyimpanan bukan hanya penilaian organoleptik namun dapat diteliti lebih lanjut tentang kadar air, protein, maupun kandungan gizi yang lainnya pada ikan cakalang.

3. Bagi Instansi Pelayanan Kesehatan

Sebagai bahan masukan yang dapat dipergunakan untuk melakukan perencanaan program gizi dan pangan, sehingga dapat meningkatkan kualitas dari pelayanan kesehatan yang diberikan.

4. Bagi Penjual

Agar bisa mengontrol ikan asap dengan melihat lama penyimpanan ikan tersebut dan memperhatikan tempat penyimpanannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Bontang, A.R, Mahatmi, H dan Suada, I. 2012. *Kontaminasi Bakteri E. Coli Pada Ikan Asap yang Dipasarkan Di Kota Kupang*. Bali: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Spesifikasi Ikan Asap*. SNI 2725.1: 2009. Jakarta: BSN.
- Buckle, K. A. dkk. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press
- Clifford, M. N, Tang S Land Eye, A, A. 1980. *The Effect of Smoking and Drying on Nutritional Properties of Fish*. Elsevier Applied Science. London and New York.
- Dahuri. 2011. *Dunia Perikanan di Indonesia*. Depok : Penebar Swadaya
- Dwiyitno dan R. Riyanto. 2006. Studi Penggunaan Asap Cair untuk Pengawetan Ikan Kembung (*Rastrelliger negleglectus*) Segar. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 1 (2): 143 – 148.
- Kadir. 2013. *Penanganan Ikan Secara Tradisional*. Aneka Ilmu. Semarang
- Kesehatan Masyarakat C. 2010. *Mikrobiologi Umum*. Gorontalo : UNG
- Matsumoto . 2010. *Ilmu dan Teknologi Ikan*. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta.
- Moeljanto. R. 2011. *Pengasapan dan Fermentasi Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mulyanto. 2011. *Penyebaran Ikan di Perairan Indonesia*. Jakarta : ECG
- Nastiti, Dwi. 2013. *kajian peningkatan mutu produk ikan manyung (arius thalassinus) panggang di kota semarang*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Notoatmodjo, M. 2010. *Metodologi Penelitian Masyarakat*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Nurhadi, Muhammad. 2012. *Kesehatan Masyarakat Veteriner*. Yokyakarta : Gosyen Publishing
- Santoso. 2010. *Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Ikan Sepanjang Rantai Distribusi Di Kota Padang*.

- Setyawati. 2013. *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung : Alfabeta
- Shabrina.2010. *pengaruh jarak, suhu, lama pengasapan terhadap kemunduran mutu ikan bandeng (chanos chanos forks) asap selama penyimpanan suhu ruang*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sikorski & Sun Pan.2010. *Perbandingan Pengasapan Panas dan Penggunaan Asap Cair Pada Pengolahan Ikan; Tinjauan Kandungan Benzopiren, Fenol, dan sifat Organoleptik Ikan Asap*. Jakarta. Gramedia.
- Siswina,Marta Dina. 2011. *Kitosan sebagai edible coating pada ikan lele dumbo (clarias gariepinus) asap yang dikemas vakum selama penyimpanan suhu ruang*. Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Suseno, S. (2010). *Pengawetan Daging Segar dan Olahan*. Bogor : Balai besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Swastawati, F. 2011. *Kajian Tentang Penggunaan Teknik Pengasapan Tradisional dan Liquid Smoking Terhadap Kadar Phenol Ikan Asap Yang dihasilkan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan*. Universitas Diponegoro.
- Syamsir, Elvira. 2004. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Wibowo. S. 2010. *Petunjuk Laboratorium (Industri Mikrobiologi dan Bioteknologi)*. Yogyakarta: UGM.
- Wibowo S. 2009. *Industri Pengasapan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Yuliana. 2011. *Kandungan Gizi Pada Seafood*. PT.

PERSETUJUAN PEMBIMBING**SKRIPSI**

**Analisis Lama Penyimpanan Ditinjau Dari Kualitas Organoleptik
Ikan Asap Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)**

OLEH**Luluk Mujiono****NIM : 811 410 063**

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I

Dr. Linfje Boekoeso, M.Kes
NIP. 195901 10198603 2 003

Pembimbing II

Dr. Laksmyn Kadir, S.Pd, M.Kes
NIP. 197503142005501 2 001

Mengetahui**Ketua Jurusan Kesehatan Masyarakat**

Dr. Sunarto Kadir, Drs, M.Kes
NIP. 19660918199203 1 002

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**Analisis Lama Penyimpanan Ditinjau Dari Kualitas Organoleptik
Ikan Asap Cakalang (*Katsuwonus pelamis*)**

OLEH

Luluk Mujiono

NIM : 811 410 063

Telah dipertahankan di depan dewan penguji

Hari/Tanggal : Jumat, 10 Juli 2015

Waktu : 09.00-10.00 WITA

Penguji :

1. Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 195901 10198603 2 003
2. Dr. Laksmyn Kadir, S.Pd, M.Kes
NIP. 197503142005501 2 001
3. Dr. Hj. Herlina Jusuf, Dra., M.Kes
NIP. 19631001 198803 2 002
4. Dian Saraswati, S.Pd, M.Kes
NIP. 19690529199403 2 001


:



:

:

:

Gorontalo, 10 Juli 2015

Dekan Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan



Dr. Lintje Boekoesoe, M.Kes
NIP. 195901 10198603 2 003