

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil pengujian Laboratorium perendaman Air Kubis Pada Ikan Layang dapat disimpulkan :

1. Air kubis (*Barassica oleracea*) efektif dalam menurunkan jumlah bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) yang direndam selama 1 jam, 2 jam, dan 3 jam dengan masing-masing total bakteri pada pengulangan 1 jam adalah  $1,3 \times 10^4$ , pengulangan 2 jam adalah  $1,1 \times 10^4$ , dan pengulangan 3 jam adalah  $1,1 \times 10^4$ .
2. Tidak terdapat perbedaan penurunan bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) setelah diberi perlakuan dan tidak diberikan perlakuan, dengan total bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) yang tidak mengalami perendaman air kubis (*Barassica oleracea*) (Kontrol) adalah  $2,6 \times 10^4$ . Dan total bakteri pada ikan layang (*Decapterus sp*) yang mengalami perendaman air kubis (*Barassica oleracea*) selama 1 jam adalah  $1,1 \times 10^4$ , selama 2 jam adalah  $1,1 \times 10^4$ , dan selama 3 jam adalah  $1,1 \times 10^4$ .

#### **5.2 Saran**

1. Bagi Mahasiswa, penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi yang ada dan dapat memberikan sumbangan pemikiran terutama dalam ilmu kesehatan pangan.

2. Bagi Pembaca, penelitian ini diharapkan bisa menjadi tambahan pustaka serta sebagai informasi bagi pihak-pihak yang ingin mengadakan penelitian lebih lanjut.
3. Bagi Pemerintah, Penelitian ini diharapkan dapat menjadi suatu bahan pertimbangan dalam mengatasi masalah-masalah kesehatan pangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adji, K. 2008. *Evaluasi Kontaminasi Bakteri Patogen Pada Ikan Segar di Perairan Teluk Semarang. Tesis. Manajemen Sumberdaya Pantai.* Universitas Diponegoro. Semarang
- Afianto, Eddy, dan Eviliviawati, 2005. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan.* Kanisius, Yogyakarta.
- Amin, dan Wazna, 2001. *Analisis Pertumbuhan Mikroba Ikan Jambal Siam Asap yang Telah Diawetkan Secara Ensiling.* Jurnal Natur Indonesia. No 4. Vol 4. 2001.
- Ekasari, dan Wiwied. 2009. *Kubis Sayur yang Kaya Manfaat.* Departemen Farmakognosi dan Fitokimia Fakultas Farmasi Universitas Airlangga.
- Fadliyah, Yusuf H dan Bialangi, S.2014. *Uji Efektifitas Ekstrak Kulit Buah Manggis terhadap Bakteri Escherichia coli pada Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis .L) Studi Penelitian di Pasar Sentral Kota Gorontalo.* Program Studi Kesehatan Masyarakat Perminatn Kesehatan Lingkungan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo.
- Himawati, dan Endah. 2010. *Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi Dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Sensoriskan Pindang Layang (Decapterus Spp) Selama Penyimpanan.* Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Mamuaja, C. dan Aida, Y. 2013. *Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (Musa P.) Dengan Penambahan Ikan Layang (Decapterus Sp).* Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Program Pasca Sarjana, Universitas Sam Ratulangi, Manado. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo.
- Mitchell, L, S. 2013. *Pengaruh suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap peningkatan kadar histamin pada Ikan Tongkol.* Program Studi Kesehatan Masyarakat Perminatn Kesehatan Lingkungan Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan Universitas Negeri Gorontalo.
- Murniati, AS dan Sunarman. 2000. *Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan.* Kanisius. Yogyakarta
- Mustasim. 2007. *Pemetaan Daerah Penangkapan Ikan Layang Decapterus Sp Berdasarkan Hubungan Faktor Oseanografi Dan Hasil Tangkapan Di Perairan Teluk Bone.* Skripsi Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Jurusan Perikanan Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan Universitas Hasanuddin Makassar.

- Nuraeni, K, Y. Wibisono dan Idrial. 2000. *Mikrobiologi Pangan dan Pengolahan*. Politeknik Pertanian Negeri Jember, Jember.
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Siswanto, H. 2003. *Kamus Populer Kesehatan Lingkungan*. EGC. Jakarta
- Wibowo, S. 2000. *Industri Pemindangan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Yuzuv. 2009. *Pengenalan Metode Pengawetan Ikan Secara Sehat dan Ekonomis dengan Fermentasi*. <http://do418u.wordpress.com>. Diakses tanggal 17 Maret 2010