

BAB V PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Variasi konsentrasi larutan jahe dan larutan garam tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air. Namun berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar protein, dan kadar lemak pada penyimpanan ikan kembung kering. dari hasil penelitian menunjukkan bahwa A3 menunjukkan perlakuan terbaik dari A1 dan A2. Berdasarkan penelitian menunjukkan bahwa ikan kembung dengan konsentrasi larutan jahe 180 ml dan larutan garam 120 gr memiliki kandungan proksimat lebih baik dibanding perlakuan lainnya. Dan berdasarkan uji organoleptik perbandingan konsentrasi larutan jahe dan larutan garam berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna, tetapi tidak berbeda nyata terhadap kesukaan aroma dan tekstur pada penyimpanan ikan kembung kering. Demikian pula halnya dengan analisis organoleptik, dimana perlakuan perbandingan konsentrasi larutan jahe 180 ml dan larutan garam 120 gr juga menunjukkan respon terbaik dari panelis.
2. Dari hasil penelitian ini menunjukan bahwa perlakuan A3 dengan konsentrasi larutan jahe 180 ml dan larutan garam 120 ml ikan kembung kering menghasikan umur simpan lebih lama sampai dengan 12 minggu dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Hal ini dibuktikan dengan total mikroba sampai dengan $1,1 \times 10^6$ koloni/gr pada ikan kembung kering A3 lebih sedikit dibandingkan dengan A1, A2 dan kontrol.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka disarankan agar :

1. Berdasarkan dengan penelitian ini disarankan untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur simpan dengan berbagai bahan pengemas lainnya.
2. Dapat melakukan pengawetan ikan kembung dengan menggunakan bahan pengawet alami dengan tehnik lain

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. Dan Liviawaty, E. 2005. Pakan Ikan dan Perkembangannya. Kanisius. Yogyakarta
- Afifah, Riski. 2012. *Metode Maserasi*. (Online). <http://ekstraksitanamanobat.blogspot.com>. Diakses tanggal 18 April 2014 Pukul 16.32 WITA
- Asrawaty. 2011. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung pandan. Jurnal KIAT edisi juni. Universitas Alkhairaat. Palu.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta
- BSN.1991a. SNI 01-2346-1991-1991. Petunjuk Pengujian Organoleptik Produk Perikanan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. *Metode Pengujian Mikrobiologi Produk Perikanan : Penentuan Angka Lempeng Total (SNI 01-2339)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Ditjen Perikanan, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards. GH. Fleet dan M. Wooton. 1985. *Ilmu Pangan* (diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono, 1987). UI Press. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I., 1989, Daftar Komposisi Bahan Pangan, Bharatara Karya Aksara, Jakarta.
- Doerge, R.G. 1982. Buku Teks Wilson and Gisvold Kimia Farmasi dan Medisinal Organik. Bagian II. Edisi VIII. J.B. Lippincott Company. Philadelphia. 766 pp.
- Eko Susanto, Tri W. Agustini, Fronthea Swastawati, Titi Surti, Akhmad S. Fahmi, Mahmud F. Albar, dan Muhammad K. Nafi s. 2011. Pemanfaatan Bahan Alami Untuk Memperpanjang Umur Simpan Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Universitas Diponegoro Jl. Prof. Soedarto, SH Tembalang Semarang 50275
- Hamid, Atiqah. (2010). Jenis-Jenis Ikan Untuk Kesehatan Dan Kecerdasan Anak. Jogjakarta: Buku Biru.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan *Jilid I*. Liberty. Yogyakarta.
- Hernani dan Winarti, C. (2011). *Kandungan bahan aktif jahe dan pemanfaatannya dalam bidang kesehatan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Tidak Dipublikasikan.
- Hariana, H.A., 2002. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya, Penebar Swadaya, Jakarta

- Harborne, J.B., (1987), Metode Fitokimia, Penerbit ITB, Bandung.
- Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Kusumawardani, I.R. 2008. Daya Antibakteri Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan *Aeromonas hydrophilla* Secara In Vitro. *Jurnal Berkala Ilmiah Perikanan*, Vol.3 No. 1, April 2008 Hlm. 75-82
- Margono, Tri, dkk, 1993. Buku Panduan Teknologi Pangan. [http:// www. ristek. go. id](http://www.ristek.go.id). Diakses 15 Mei 2014.
- Medicafarma. 2006. Ekstraksi. <http://medicafarma.blogspot.com>. Diakses tanggal 20 Mei 2010.
- Muhtadi T dan Ayustaningwarno F. 2010 Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung. 246 Hal.
- Nursal, Wulandari, S., & Juwita, W.S. 2006. Bioaktifitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2(2): 64-66,
- Pandit, IGS. 2008. Pengaruh Penyiangan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologis, Dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Auxis thazard*, Lac). Thesis. Bali Fakultas Pertanian Universitas Warmadewa Program Pascasarjana Universitas Udayana.
- Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawet Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Rahayu, W. P., S. Ma'oen, Suliantari dan S. Fardiaz. 1992. Teknologi Fermentasi Produk Perikanan. PAU Pangan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ridwansyah. 2002. Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida (H₂O₂) dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Ikan Kembung yang Pindang Diambil dari Digital library USU. Medan
- Rodig, O.R. 1997. Organic Chemistry Laboratory: Standart and Microscale Experiment. California: Saunders College Publishing
- Shati, A.A., & F.G. Elsaid. 2009. Effects of water extracts of thyme (*Thymus vulgaris*) and ginger (*Zingiber officinale Roscoe*) on alcohol abuse. *Food Chem. Toxicol.* 47: 1945-1949.
- Sazalina, (2005), "Optimisation Of Operating Parameters For The Removal Of Ethanol From *Zingiber Officinale Roscoe* (Ginger) Oleoresin Using Short-Path Distillation", Master Thesis, Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering, Universiti Teknologi Malaysia, hal. 42-46.

- Sani, M. 2001. Upaya pengolahan ikan patin (*Pangasius pangasius*) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarman, Ir., Murniyati, S.A., Ir, 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius, Yogyakarta.
- Sugiarto. 1986. Ikan laut Indonesia. LIPI. Jakarta.
- Singgih Wibowo. 2000. *Industri Pemindangan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Harmayani, E., Utami, T. dan Khairina, R. 2000. Pemanfaatan Asap Cair Pada Pengolahan "Wadi" Ikan Betok (*Anabas testudineus Bloch*) Makanan Hasil Fermentasi. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia* Vol.2 No.3: 1-10
- Yunus, M., Adnan dan R. Mamin. 2000. Upaya Peningkatan Daya Tahan dan Mutu Organoleptik Ikan Layang dan Cakalang. *Jurnal Insani-UNM*. Makassar
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. Pengaruh penurunan kadar air terhadap perubahan fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (*Diospyros celebica* Bahk.). *Jurnal Penelitian Hutan Tanaman* edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal. 191 – 198. Balai Pembenihan. Teknologi Pembenihan Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zubaidah, E., Widya, D. dan M. Nur. 2006. Mikrobiologi Umum. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang