

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penggunaan larutan kunyit terhadap mutu ikan beloso segar menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap karakteristik mutu organoleptik (mata, insang, daging, tekstur, dan bau), mikrobiologi (TPC), dan kimia (pH) selama perendaman suhu kamar 0 jam, 12 jam, 24 jam, 36 jam, 48 jam. Penggunaan larutan kunyit 30% mampu mempertahankan mutu ikan beloso segar selama perendaman 24 jam dengan kriteria mata agak cerah, bola mata rata, pupil agak keabu-abuan, kornea agak keruh; insang warna merah agak kusam tanpa lendir; tekstur agak padat, agak elastis bila ditekan dengan jari, sulit menyobek daging dari tulang belakang; bau netral dan sayatan daging sedikit kurang cemerlang, spesifik jenis, tidak ada pemerahan sepanjang tulang belakang, dinding perut daging utuh.

Hasil uji kimia menunjukkan bahwa ikan beloso segar yang direndam dengan kunyit 30% memiliki pH 5,72 dan secara mutu mikrobiologi diperoleh nilai TPC yaitu $3,2 \times 10^5$ Koloni/g, hal ini memenuhi SNI 01-2729.1-2006 tentang ikan segar.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk dilakukan pengujian lebih lanjut mengenai nilai *Total Volatile Base* (TVB) dan *Tri Metil Amin* (TMA) ikan beloso segar dengan larutan kunyit 30% pada lama penyimpanan 24 jam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Haka Ghrafis. Jakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta.
- Adila, R., Nurmiati, dan Agustien, A. 2013. Uji Antimikroba *Curcuma* spp. Terhadap Pertumbuhan *Candida albicans*, *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA)*. 2(1) Hal: 1 – 7.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *SNI 01–2332–3–2006, Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2006. *SNI 01–2346–2006, Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2006. *SNI 01–2729.1–2006, Ikan Segar-Bagian 1:Spesifikasi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bintang I. K, and A. G. Nataamijaya. 2005. Karkas dan Lemak Subkutan Broiler yang Mendapat Ransum dengan Suplementasi Tepung Kunyit (*Curcuma domestica val*) dan Tepung Lempuyang (*Zingiber aromaticum val*). *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, Bogor, 5 – 6 September 2006 Puslitbang Peternakan. Bogor.
- Coad, B.W. 2005. Species accounts Gobidae-Glossogobius. www.fresh_water_of_iran.com. Diakses tanggal 20 April 2015.
- Damayanthy, E. dan E.S. Mudjajanto. 1995. Sifat Fisik Dan Organoleptik Kerupuk yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Gorontalo. 2012. *Data Perikanan Tangkap 2012*. Propil PPI UPTD Tenda Kota Gorontalo. Gorontalo.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2003. *Profil Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Teluk Tomini*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan DKP. Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2007. *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor PER.28/MEN/2007 tentang Sertifikasi Hasil Tangkapan*. Jakarta: DKP.
- Direktor Jenderal Perikanan. 1990. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut*. Departemen Pertanian. Jakarta.

- _____. 1998. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut Bagian I (Jenis-jenis Ikan Ekonomi Penting)*. Direktorat Jenderal Perikanan Deptan, Jakarta.
- Djuhanda, T. 1994. *Dunia Ikan*. Armico, Bandung
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Food and Agriculture Organization [FAO]. 1995. *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. Di dalam: Huss HH, editor. Roma: FAOFisheries Technical Paper 331: 0-65.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Liberty, Yogyakarta.
- Hayes, P. R. 1995. *Food Microbiologi dan Hygiene*. Second Editon. Chapman dan Hall. London.
- Hermawansyah, A. 2007. Aspek Biologi Reproduksi Ikan Beloso (*Glossogobiusgiuris*) di Perairan Ujung Pangkah, Jawa Timur. *Skripsi*. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan dan Ilmu Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat, S. 1993. Studi Pendugaan Stok Beberapa Jenis Sumberdaya Ikan Demersal dengan Metode *Swept Area* di Perairan Utara Semarang-Pekalongan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hirasa, K dan M Takemara. 1998. *Spice Science dan Technology*. Lion Corporation. Tokyo.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1*. Teknik Pendinginan Ikan. CV Paripurna. Jakarta.
- Indriyanto, A. 2008. Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa* L.) Sebagai Pengawet Pengganti Formalin Pada Ikan Asin Kering: Aspek Kimiawi Dan Umur Simpan. *Thesis*. Unika Soegijapranata.
- Irawan, A. 1995. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Cara Mengolah dan Mengawetkan secara Tradisional dan Modern,"CV. Aneka, Solo.
- Jayanti, S., Ilza, M., dan Desmelati. 2012. Pengaruh Penggunaan Minuman Berkarbonasi Untuk Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus gouramy*) Pada Suhu Kamar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 17 (2), Hal. 71-87
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mawaddah, 2008. Pemanfaatan Bahan Rempah Sebagai Pengawet Alami Untuk Menghambat Bakteri. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Meiyanto, E. 2003. Kunyit Asam Segar Menyehatkan. Artikel Ilmiah. Jawa Pos Edisi 24 Maret 2003.
- Metusalach, Kasmiati, Fahrul, dan IlhamJaya. 2012. Analisis Hubungan antara Cara Penangkapan dan Cara penanganan dengan kualitas ikan yang dihasilkan. *Laporan Hasil Penelitian LP2M*. Unhas.
- Mile. L. 2008. Penggunaan es air kelapa terhadap daya awet ikan layang (*Decapterus macrosoma*) dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp*). *Tesis*. Ilmu Perairan. Program Pascasarjana. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Munandar A, Nurjanah, Nurimala M., 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Rendah Dengan Perlakuan Cara Kematian Dan Penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia XII (2)*. Hal 88-101.
- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Mustafa, R.M. 2006. Studi Efektivitas Bahan Pengawet Alami Dalam Pengawetan Tahu. *Skripsi*. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nagabhushan, M. and S.V. Bhide. 1992. *Curcumin as an Inhibitor of Cancer*. J. Am. Clin. Nutr. 11: 192-198
- Nontji, A. 2002. *Laut Nusantara*. Penerbit Djambatan. Jakarta.
- Pandiangan, Maruba. (2009). Stabilitas Antimikrobia Ekstrak Temulawak (*Curcuma xanthoriza Roxb*) Terhadap Mikroba Patogen. *Medika Unika*, 4 : p. 365-373
- Pasaraeng, E., Abidjulu, J. dan Runtuwene, M.R.J. 2013. Pemanfaatan Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val) dalam Upaya Mempertahankan Mutu Ikan Layang (*Decapterus sp*). *Jurnal MIPA UNSRAT Online 2 (2)*, Hal: 84-87.
- Risnawati, R. 2003. Studi Kebiasaan Makan Ikan Beloso di Perairan Ujung Pangkah, Jawa Timur. *Skripsi*. Prog Studi Manajemen Sumberdaya Perairan Fakulatar Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Rustamaji. 2009. Aktivitas Enzim Katepsin dan Kolagenase dari Daging Ikan Bandeng (*Chanos-chanos Forskall*) Selama Periode Kemunduran Mutu Ikan. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Saanin. H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bina Cipta. Bandung.
- Sediaoetomo, A.J. 2004. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sihombing, P.A. 2007. Aplikasi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sikorski, Z.E. 1990. *Seafood: Resources, Nutritional Composition and Preservation*. Florida: CFC Press Inc, Boca Ratan
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suharto. 1997. *Teknik Pembuatan Silase Ikan. Lokakarya Fungsional Non Peneliti*. Balai Penelitian Ternai Ciawi, Bogor.
- Suwanto, A. 1983. Mempelajari Aktivitas Antimikroba Bubuk Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). *Makalah Khusus*. Fateta IPB. Bogor.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein: Processing Technology*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Syamsir, E., 2008. Proses Pembusukan Ikan. <http://id.shvoong.com/exactsciences/1790308-proses-pembusukan-ikan/>. Tanggal Akses 01 Oktober 2015
- Tamuu, H. 2014. Mutu Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) Segar Dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata* K. Schum). *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Tomasoa, E. 2011. Kajian perubahan flavor Pada Ikan Cakalang Kukus Yang Diberi Perlakuan Lemon Cui Dan Lengkuas. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Winarno, F.G. dan Rahayu, T.S. 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarti, C. dan N. Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 24(2). Hal: 47-55
- Yunizal dan Wibowo S. 1998. *Penanganan Ikan Segar*. Instalasi Penelitian Perikanan Laut. Jakarta.