

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Hasil penelitian tentang analisis mutu ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering dengan perebusan dan tanpa perebusan dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Mutu organoleptik hedonik kenampakan, aroma, dan tekstur pada produk ikan teri asin kering yang diolah dengan proses perebusan lebih tinggi dibandingkan dengan tanpa perebusan.
2. Mutu kimia ikan teri asin kering khususnya kadar air, kadar abu dan protein menunjukkan hasil yang berbeda nyata, sedangkan kandungan lemak menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata. Kadar air dan kadar abu ikan teri asin kering yang diolah dengan perebusan dan tanpa perebusan tidak memenuhi syarat (SNI 2708.1:2009-ikan teri asin kering).
3. Mutu mikrobiologis pada ikan teri asin kering khususnya TPC (*Total Plate Count*) memenuhi syarat mutu SNI 2708.1:2009 yaitu sekitar  $3 \times 10^2$ .

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu dilakukan penelitian lanjutan guna mengetahui umur simpan ikan teri (*Stolephorus* sp.) asin kering yang diproses dengan perebusan dan tanpa perebusan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, F. 2012. Kadar Protein dan Kalsium (Ca) Pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa. Naskah Publikasi Ilmiah. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Asmoro, L.C, Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A.F. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* spp.). Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) RI. 2006. Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. SNI 01-2332-3-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.2-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.3-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.4-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI: 01-2729.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2009. Teri Asin Kering. SNI 2708.1-2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Balitbang Perikanan. 1994. Pedoman Teknis Perencanaan Pemanfaatan dan Pengelolaan Sumberdaya Ikan Pelagis Kecil dan Perikanannya. Seri Pengembangan Hasil Penelitian Perikanan. Jakarta.

- Budiman, M.S. 2004. Teknik Pengaraman dan Pengeringan. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Depdiknas Ditjen Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. *The Marine Fishery Resources of Sri Lanka. FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose*. Rome. M-43. ISBN 92-5-103293, 400 pp.
- Departemen Kesehatan. 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi. Bogor.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Gorontalo Utara. 2010. Produksi Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Total *Effort* di Teluk Kwandang. Dinas Perikanan dan Kelautan Gorontalo Utara. Gorontalo Utara.
- Faridz, R., Hafiluddin, dan Anshari, M. 2007. Analisa Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Jurnal EMBRYO 4 (2): 94 – 106
- Handoyo, E.A., Philip, K., dan Suryanty, A. 2011. Desain dan Pengujian Sistem Pengering Ikan Bertenaga Surya. Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Handoyo, E.A., Kristanto, P., dan Alwi, S. 2007. Disain dan Pengujian Sistem Pengering Ikan Bertenaga Surya. Laporan Praktikum. Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra. Surabaya
- Kusriningrum. 2006. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.
- Lasimpala, R. 2014. Uji Mutu Ikan Teri Kering pada Lama Pengeringan Berbeda. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Skripsi. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pinem, M.D. Rancang Bangun Alat pengering Ikan Teri Kapasitas 12 kg/Jam. Jurnal Teknik Simetrika Vo. 3 No. 3, Hal: 249 – 253.

- Rahmani, Yunianti, dan Erryana. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Basah Terhadap Karakteristik Produk Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8 No.3.
- Resmiati, T., Diana, S., dan Astuty, S. 2003. Pengasinan Ikan Teri (*Stolephorus spp.*) dan Kelayakan Usahanya. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sastra, W. 2008. Fermentasi Rusip. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyoko, B., Darmanto, S., dan Rahmat. 2008. Pengeringan Ikan Teri dengan Sistem Vakum dan Paksa. Edisi XI, No 1. Hal 37 – 42.
- Sumiati, T. 2008. Pengaruh Pengolahan Terhadap Mutu Cerna Protein Ikan Mujair (*Tilapia mossambica*). *Skripsi*. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sundari, D., Almasyhuri dan Lamid A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. Vol. 25 No. 4.
- Winarno, F. G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.