

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa saus tomat dengan substitusi ikan julung-julung berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, rasa dan aroma. Berdasarkan uji Bayes, saus ikan terpilih adalah saus dengan konsentrasi ikan julung-julung 15% dari hasil uji organoleptik. Hasil uji kimia saus ikan julung-julung terpilih mengandung abu 3,39%, protein 6,26%, lemak 24,27% dan pH 2,79 serta uji fisik yaitu viskositas 5,10 cp.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang bagaimana menurunkan kadar lemak pada saus ikan julung-julung terpilih.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 2010. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Ditjendikdasmen Depdiknas. Jakarta.
- Anggadireja, J. T., A. Zatinika H. Purwoto, dan S. Istini. 2006. *Alga Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Asni, N., dan Novalinda, D. 2010. *Teknologi Pengolahan Saus Cabai Berkualitas dan Keamanan Pangannya di Tingkat Petani Provinsi Jambi*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi. Jambi.
- Astawan, M. 2008. Sehat Bersama Tomat. <http://www.kompas.com/read/xml/2008/> diakses tanggal 02 Juni 2015.
- Bella, D. S. 2002. *Pengaruh Varietas dan Evaporasi Terhadap Mutu Pasta Tomat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- BSN. 1996. *Konsentrat Buah Tomat*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- BSN. 2004. *SNI 01-3546-2004 Tentang Saus Tomat*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006. *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2006. *Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total pada Produk Perikanan*. SNI. 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2006. *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total pada Produk Perikanan*. SNI. 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2006. *Standar Nasional Indonesia: SNI 01-2354.3-2006. Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan*: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Chafid, A., dan Kusumawardhani, G. 2010. *Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -Amylase*. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.

- Chaidir, Azrina. 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber serat alternatif untuk minuman berserat. Sekolah Pascasarjana Institut pertanian Bogor. Bogor.
- Chaidir, A. 2007. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. *Thesis*. IPB. Bogor.
- Darmawan, G. 2010. Karakterisasi Kromosom Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) Varietas Berlian dan Varietas Intan. [Skripsi]. Program Studi Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Dangkua, S. 2013. Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Produk Stik Rumput Laut *kappaphycus allvarezii* [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Jurusan Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Devina, F. 2013. Pasta: Sejarah, Perkembangan, dan Jenis-Jenis Pasta. Makalah. Tidak dipublikasikan.
- Dewanti, W.T., Rukmi, W.D., Nurcholis, M., dan Maligan, J.M. 2010. *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Erawaty, ER. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fansuri, F. 2012. *Rumput Laut*. <http://risnotes.com/2012/01/mengenal-rumput-laut-jenis-eucheuma-cottonii/v>
- Faqih dan Yahya. 1999. Pengembangan Makanan Camilan Beryodium Melalui Fortifikasi Rumput Laut (*Eucheuma* sp) Pada Biskuit <http://digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=oai:www.digilib.brawijaya.ac.id:JIUBRA029900062> [28 November 2015].
- Flach, M. dan Rumawas, F. 1996. Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) No.9: Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates. Leyden. Blackhuys.
- Gea, S.I. 2009. *Hygiene Sanitasi dan Analisa Cemaram Mikroba yang Terdapat Pada Saus Tomat dan Saus Cabai Isi Ulang yang Digunakan di kantin Lingkungan Universitas Sumatra Utara Tahun 2009*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Bogor. Bogor.
- Ginting. 2008. Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Likopen Buah Tomat dan Pengaruh Penyimpanan pada Suhu dingin (*Refrigeration*) Terhadap Mutu Produk Olahan Tomat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Gobel, R.A. 2012. Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Handoyo, K. 2011. Sistem Informasi Pengelolaan Sumberdayadan Lingkungan Perikanan Tangkap di Kabupaten PadangPariaman, Sumatera Barat. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Harris, R.S., dan Karmas,E. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah S. Akhmadi. Penerbit ITB. Bogor.
- Harsono, Uning Budiharti dan Suparlan. 2008. Pengembangan Alsin Pengolahan Tepung Maizena Cara Basah (*Corn Wet Milling System*) Skala Kecil. *Jurnal* (tidak dipublikasikan).
- JICA, Japan International Cooperation Agency. 2008. *Bantuan teknis untuk industri ikan dan udang skala kecil dan menengah di Indonesia (teknik pasca panen dan produk perikanan)*. www.dkp.go.id/upload/jica/book_file/10_SME.pdf. [15 Maret 2015].
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Peneber Swadaya. Jakarta.
- Kasato. 2014. *Ikan Roa sebagai bahan dasar Sambal Ikan Roa Fanur*.<http://sambelroafanur.com/tag/ikan-julung-julung/>, [16 Juni 2015].
- Kaunang, J., Fatmawati., dan Fatimah, F. 2012. Identifikasi dan Penetapan Kadar Pengawet Benzoat pada Saus Tomat Produksi Lokal yang Beredar di Pasaran Kota Manado. *Jurnal* (tidak dipublikasikan).
- Kawimbang, E. Paransa, I.J, dan Kayadoe, M.E. 2012. Pendugaan Stok dan Musim Penangkapan Ikan Julung-Julung Dengan Soma Roa Di Perairan Tagulandang, Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap* 1(1) Hal: 10-17
- Lapaugi, V. 2012. Penetapan Kadar Natrium Benzoat dalam Saus Sambal yang Beredar di Kota Gorontalo dengan Metode Titrasi Asam-Basa. Skripsi. Jurusan Farmasi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Latifah, Susilowati, T.,dan Erlia, T.R. 2007. Flake Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Kadar Vitamin A Tinggi. *Jurnal*. Department of Food Technology UPNV, East-Java (Tidak dipublikasikan).
- Leo, M, and L, Nollet. 2007. Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, Inc.

- Marimin. 2004. Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia. Hal 17-21.
- Masruroh. 2009. Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Terhadap Kualitas Cake Tepung Singkong. Skripsi. Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Muchtadi, Tien R. & Sugiyono. 2013. Prinsip & Proses Teknologi Pangan. Alfabeta, Bogor.
- 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.
- Nasution, Z., Bakkara, T., dan Manulu, M. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED*, 1 (1). Hal: 9-13.
- Nataliningsih. 2009. Pengaruh Imbangan Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) dan Labu Kuning (*cucuctbita maschata ex Poir*) Terhadap Karakteristik Saus Tomat. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya.
- Nurani, AS. 2010. *Sause (sauce)*. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ramadhan, W. 2011. *Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai Texturizer Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, Bogor.
- Rahmadani, R. 2012. *Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (Stolephorus spp.) dan Daging Buah Picung (Pangium edule) dengan Penambahan Rempah-rempah*. [Sripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Rukmana, R. 1994. Bawang Merah Budidaya dan Pengolahan Pacapanen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sulistyowaty, D. 2009. Efek Diet Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar Yang Disuntik Aloksan. Karya Tulis Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- Sulistiyowibowo, W., Zahara, A, T., Idiawati, N dan Warsidah. 2010. Analisis Asam Amino dan Mineral Essensial pada Ubur-ubur (*Aurelia aurita*). JKK.2 (2):101-106. ISSN 2303-10.
- Simbolon, D. 2011. *Bioekologi dan Dinamika Daerah Penangkapan Ikan. Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.*
- Sumlang. 2009. Pendugaan Potensi dan Analisa Musim Penangkapan Ikan Julung-Julung dengan Soma Roa di Perairan Selat Bangka Kab. Minahasa Utara. FPIK.UNSRAT Manado.
- Suparlin, A. 2008. *Penanganan Hasil Tangkapan di Atas Kapal. Sekolah Tinggi Perikanan Jakarta. Jakarta.*
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saus Tomat. Trubus. Trubus Agrisana. Surabaya.*
- Towadi K. 2013. Pengaruh Lama Pengasapan yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Air Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Asap. Skripsi. Gorontalo: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
- Umar. D. 2013. Studi Pembuatan Kerupuk Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Makasar [Skripsi]. Fakultas pertanian. Universitas hasanuddin. Makassar.
- Wandestri., Faizah, H., Noviar, H. 2016. P *Xanthan Gum* Terhadap Mutu Saos Tomat (*Solanum lycopersicum* Lin.). *Jurnal Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.*
- Wardhani, R.M., Rekyani, P.I., dan, Indayati. 2010. Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan. *Agritek* 11 (2). Hal: 54 – 62.
- Wellyalina. 2011. *Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Wibowo, S. 1995. *Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.*
- winarno, F.G. 2004. *Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.*
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.*
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.*

- Wuaten, J.F., Reppie, E., dan Labaro, I.L. 2011. Kajian Perikanan Tangkap Ikan Julung-Julung (*Hyporhamphus affinis*) Di Perairan Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis* VII (2), Hal. 80 – 86.
- Yulinda. 2015. Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Saos Tomat di Pasar Sekip Kota Palembang dan Sumbangsihnya Pada Materi Zat Aditif Pada Makanan di Kelas VIII SMP/MTS. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Tarbiah dan Keguruan, Universitas Islam Negeri Raden Fatah. Palembang.
- Yunus, S. 2012. Tingkat Kekentalan Saus Cabe Berdasarkan Analisis Organoleptik di UKM Flamboyan. Gorontalo.