

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) tidak memberikan pengaruh nyata pada tingkat penerimaan panelis dan kekentalan produk. Akan tetapi berdasarkan analisis menggunakan metode *Bayes* formula sambal terpilih adalah formula C dengan konsentrasi 15% rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) (F3). Karakteristik formula terpilih tersebut antara lain memiliki rasa yang enak, pedas, spesifik ikan, rumput laut sedikit kuat, gurih, kenampakan utuh, rapi, bersih, homogen, warna kecoklatan dengan tekstur yang stabil, kompak, bahan penyusun terikat kuat serta aroma sambal, spesifik ikan kuat dan rumput laut tidak kuat dengan viskositas 850 cP, pH 5,85 dan padatan terlarut 1,14%.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil pengujian pada sambal ikan layang asin (*Decapterus* sp.) kering dengan penambahan rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*) perlu untuk dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan rumput laut di atas 15% untuk melihat perbedaan dari segi organoleptik hedonik dan viskositas untuk melihat pengaruh kekentalan pada sambal.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan *Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1994. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Anggadiredja J.S, Irawati dan Kusmiyati. 2010. Potensi dan Manfaat Rumput Laut Dalam Bidang Farmasi. Seminar Nasional Industri Rumput Laut. Jakarta: BPPT.
- Anwar, Y. 2012. Berbisnis Saos Sambal Home Industri. Berbisnis Saos Sambal Home Industri.
- Arifah, H. 2013. Sambal pun Perlu Inovasi ([http://www.radioaustralia.net.au/Sambal-pun\\_perlu\\_inovasi ABC Radio Australia.html](http://www.radioaustralia.net.au/Sambal-pun_perlu_inovasi_ABC_Radio_Australia.html)). [29 Januari 2015]
- Astawan, M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XV. No. 1.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2009. *Food Science. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- De Man, J. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Departemen Kesehatan R.I. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Karaya Aksara. Jakarta.
- DPK .2014. *Hasil Tangkapan Ikan di Bolaang Mongondow*. Dinas Perikanan dan Kelautan. Bolmong
- Erawati, WR. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus Paradalis*) (*Skripsi*). Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institusi Pertanian Bogor.
- Fardaiz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farrel, K.T. 1990. *Spicies, Condiments and Seasonings*. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Furia, T.E. 1968. *Handbook of Food Additives*. Florida: CRC Press Inc.

- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid 1. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Huss H.H 1994. *Dalam Pengasinan Ikan Teri (Stolephorus sp.) Dan Kelayakan Usahanya di desa Karanghantu Serang*. Resmiati dkk. Universitas Padjadjaran. 2003
- Linawati, L. (2004) *Koleksi Makanan Nasional dan Internasional*. Aneka Ilmu. Semarang.
- Mukarromah, L. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan Cookies Tepung Gaplek Sebagai Makanan Fungsional*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Murray. R.K., Granner, D.K., Mayes, P.A., dan Rodwell, V.W. (2003). *Biokimia Harper*. Edisi 25. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Moeljanto. 1993. *Penanganan Ikan Segar*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta
- Musaddad, R dan A. Hartuti 2003. *Aneka Olahan Tomat*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Musra, N.I. 2015. *Mempelajari Umur Simpan Tiga Jenis Sambal Berbahan Dasar Cabai (Capsicum annum L.) Merah, Keriting, Dan Rawit Yang Difermentasi*. Universitas hasanuddin. Makassar
- Pakaya, S.T. 2014. *Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (Metroxylon sp) yang disubstitusi dengan Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii)*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo.
- Petersen K, Nielsen P, Bertelsen G, Lawther M, Olesen M, Nilsson N, Mortensen G. 1999. *Potential of biobased material for food packaging*. J of food Scie&Technol 10:52-68.
- Purwaningsih, E. 2007. *Bawang Putih*. Ganeca: Jakarta.
- Putri.I.R, Basito, Widowati E. 2013. *Pengaruh konsentrasi agar-agar dan karagenan terhadap karakteristik fisik, Kimia, dan sensori selai lembaran pisang (musa paradisiaca l.) Varietas raja bulu*. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. USM

- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rahayu, W.P. 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol.XI, No.2
- Rahardiyana, D. 2004. *Bakso (Traditional Indonesian Meatball) Properties With Postmortem Condition and Frozen Storage*. Thesis The Interdepartmental Program of Animal and Dairy Sciences. Brawijaya University. 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
- Ririen A.Gobel. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar
- Rizal, S dan Anies, I., 1994. *Pengetahuan Bahan Industri Pangan*. Melton Putra. Jakarta.
- Rukmana R. 1994. *Tomat dan cherry*. Kanisius, Yogyakarta
- Saanin H.1984 *Taksonomi dan Kunci Determinasi Ikan I dan II* Penerbit Pusaka Bandung.
- Samadi, B. 2005. *Budidaya Bawang Merah*. Kanisius: Yogyakarta.
- Setiadi. 1995. *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- SNI 01-2976-2006. *Saus Cabe*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- SNI 06-6989.27-2005. *Uji Padatan Terlarut Total Secara Gravimetri*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Soekarto, S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhartara Karya Aksara: Jakarta
- 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.

- Sudarmadji S., Bambang H., dan Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa. Bandung.
- Sunarjo .1990 . *Analisa Parameter Pertumbuhan Ikan Layang Deles (*Decapterus macrosoma Blkr*) di Perairan Laut Jawa Bagian Timur*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang
- Sitompul, N. P. 2012. *Studi pengolahan dan lama penyimpanan saus cabai dari bahan dasar cabai merah (*capsicum annuum l.*) Dan cabai rawit (*capsicum frutencens l.*) Yang difermentasi*: [Skripsi]: UNHAS. Makassar
- Sigit, A. 2007. *Pengaruh Perbandingan Kosentrat Cabai, Tomat serta Pepaya dan Kosentrasi Xantan Gum Terhadap Mutu Saos Cabai*. [Skripsi]. USU
- Supirman, Kartikaningsih, H., dan Zaelanie, K., 2013 *Pengaruh Perbedaan pH Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus auratifolia*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Coklat (*Sargassum fillipendula*)*. *Journal THPi Student*. VOL. 1 NO. 1 pp 46-52. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bra Wijaya.
- Supirman, Kartikaningsih, H., dan Zaelanie, K., 2013 *Pengaruh Perbedaan pH Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus auratifolia*) Dengan Pengeringan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Kimia Teh Alga Coklat (*Sargassum fillipendula*)*. *Journal THPi Student*. Vol. 1 No. 1 pp 46-52. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bra Wijaya.
- Suprpti, L. 2000. *Membuat Saos Tomat*. Trubus Agrisarana: Jakarta.
- Syamsuar. 2007. *Karakteristik Karagenan Rumpun Laut *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen, Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi*. [www.damandiri.or.id/file/samsuaripbbab1.pdf](http://www.damandiri.or.id/file/samsuaripbbab1.pdf). [22 April 2016]
- Tidajoh, I, 2011. *Kajian Kesukaan Konsumen Terhadap Produk Bakso Ikan Layang Yang Disubstitusi Dengan Tepung Tapioka dan Nutrijell*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Unsrat. Manado.
- Tumbelaka R. A 2013. *Pengaruh Kosentrasi Garam dan Lama Pengaraman Terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan
- Turisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Wibowo, S. 1995. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya: Jakarta.

Winarno F.G. 2002. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia  
Pustaka Utama.