

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan uraian pembahasan pengaruh lama perendaman dalam larutan garam yang ditambahkan bunga jintan putih asin terhadap mutu ikan selar bentong (*Selar crumenophthalmus*) asin kering, maka dapat disimpulkan:

1. Karakteristik mutu organoleptik ikan selar bentong asin kering tertinggi yaitu perlakuan perendaman larutan bunga jintan selama 2,5 jam memiliki kenampakan 7,76 atau berada pada kriteria utuh, bersih, kurang rapi, bercahaya menurut jenis; bau dengan nilai 7,44 atau berada pada kriteria bau kurang harum, sedikit bau tambahan; rasa dengan nilai 6,56 atau berada pada kriteria sangat enak, spesifik jenis, tanpa rasa tambahan; tekstur dengan nilai 7,68 atau berada pada kriteria padat, kompak, lentur, kurang kering.
2. Lama waktu perendaman ikan selar bentong asin pada larutan garam yang ditambahkan bunga jintan di seluruh perlakuan dapat meningkatkan kandungan kimia yaitu dari kadar air, kadar garam dan kadar protein.

5.2 Saran

Saran pada penelitian ini yaitu perlu dilakukan uji mikrobiologi pada ikan selar bentong asin kering yaitu untuk melihat pengaruh lama perendaman pada larutan garam yang ditambahkan bunga jintan serta penggunaan kemasan sebagai bahan kemas.

DAFTAR PUSTAKA.

- Afrianti, Y. 1995. *Uji Coba Alat Pengering Mekanis Dengan Agitasi Untuk Pengeringan Ikan Teri (Stolephorus Sp.)*. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/18373/C95yaf.pdf?sequence=1>. Diakses tanggal 20 Desember 2012.
- Afrianto, E. dan Liviawaty, 1994. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Alim, E. 2004. *Mutu Cita Rasa Rengginang Berbasis Beras Aromatik Dengan Metode Pengeringan Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1991. *Penentuan Kadar Garam Pada Produk Perikanan (SNI 01-2359-1991)*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Ikan Asin Kering-Bagian 1 : Spesifikasi (2721[1].1-2009)*.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan. Review of the Technology of Food Preservation*. Alih Bahasa : Norman W. UI. Pres. Jakarta.
- Gachkar, L., D. Yadegari, M.B. Rezaei, M. Taghizadeh, S.A. Astaneh, I. Rasooli. 2006. *Chemical and biological characteristics of Cuminum cyminum and Rosmarinus officinalis essential oils*. <http://www.aseanfood.info/Articles/11018072.pdf>. [7Juni 2007].
- Ginting, Sandro N. "Karakterisasi Simplisia Dan Isolasi Serta Analisis Komponen Kimia Minyak Atsiri Dari Buah Jintan Putih (*Cuminum cyminum L.*) Secara GC-MS." (2011).
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid I*. Liberty. Yogyakarta.
- Hadiwiyoto, S. 2012. *Hubungan Keadaan Kimiawi dan Mikrobiologik Ikan Pindang Naya Pada Penyimpanan Suhu Kamar Dengan Sifat Organoleptiknya*.

- Agritech*. Vol. 15 Nomor 1, 2, 3. dari <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/15123951923.pdf>. Diakses tanggal 11 Desember 2012.
- Ilyas, Sofyan. 1972. *Pengantar Pengolahan Ikan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Ira. 2008. Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Asin Kering. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Iwansyah, A. Candra. 2012. *Teknologi pengolahan Ikan Asin kering*.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan, 2011. *Kelautan dan Perikanan Dalam Angka 2011*. Diakses dari http://statistik.kkp.go.id/index.php/file/37/kpda11_0k_r06_v02.pdf/
- Kruger, J.E and R.B. Matsuo. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota
- Lakoro, M. 2009. Analisis Mutu Ikan Roa Asap dengan P.... yang berbeda di Desa Boras Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. *SKRIPSI*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Samratulangi. Manado.
- Latupeirissa, Iriany Lucky. "Penggunaan Kitosan Sebagai Bahan Pengawet Untuk Mempertahankan Mutu Ikan Selar Bentong (*Selar crumenophthalmus*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang" *Agricola* 5.2 (2015): 116.132
- Lestary, M. 2007. *Pemanfaatan Biji Picung (Pangium Edule Reinw.) dan Kitosan sebagai Alternatif Pengganti Formalin pada Proses Pengawetan Ikan Cucut (Charcharimus Sp.) Asin di Muara Angke, Jakarta Utara*. dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/48567/C07mle.pdf?sequence=1>. Diakses tanggal 17 Desember 2012.
- Machmudah, S., Y. Shiramizu, M. Goto , M. Sasaki, T.Hirose. 2005. Extraction of *Nigella sativa L.* using supercritical CO₂: a study of antioxidant activity of the extract. *Article Separation Science and Technology* vol 40 no. 6/2005. pp:1267-1275
- Moeljanto. 1982. *Penggaraman dan Pengeringan Ikan*, PT. Penebar Swadaya.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Pinem, M. Daut. 2004. *Rancang Bangun Alat Pengering Ikan Teri Kapasitas 12kg/Jam*. [http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/15829/1/sim-des2004-%20\(10\).pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/15829/1/sim-des2004-%20(10).pdf)

- Rahman, Trisandy Kartini Rahman. *Analisa Kadar Formalin Pada Ikan Asin Yang Dipasarkan Di Kota Gorontalo*. Diss. Universitas Negeri Gorontalo, 2014.
- Rahmani, Yuniatadan Erryana Martati. 2007. Pengaruh metode penggaraman basah terhadap karakteristik produk ikan asin gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8 No.3.
- Rahmani, Yuniata dan Martati, E. 2007. Pengaruh Metode Penggaraman Pengaruh Metode Penggaraman Penggaraman Basah Terhadap Terhadap Karakteristik Produk Karakteristik Produk Ikan Asin Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8 No.3 (Desember 2007) 142-152.
- Riansyah A, Agus Supriadi dan Rodiana Nopianti. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech* Volume 2, No. 1.
- Rinto, Arafah, E., Utama, B. Susila. 2009. Kajian Keamanan Pangan (Formalin, Garam Dan Mikrobial) Pada Ikan Sepat Asin Produksi Indralaya. *Jurnal Pembangunan Manusia*. Volume 8 Nomor 2 Tahun 2009. Diakses dari <http://balitbangnovda.sumselprov.go.id/data/download/20100414130927.pdf>. Tanggal 11 Desember 2012.
- Sahelian, R., M.D., 2005, Cumin, diambil dari <http://www.raysahelian.com/cumin.html>, diakses September 2005.
- Sari, Y. Dewita. 2000. *Optimalisasi Pengolahan Ikan Tradisional Di Pengolahan Ikan Tradisional, Muara Angke, Jakarta*. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/25704/C00yds.pdf?sequence=2>.
- Sofiyanto. 2001. *Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Kemasan Dalam Mempertahankan Mutu Ikan Asin Patin (Pangasius Hypophthalmus) Selama Penyimpanan*. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/16757/C01SOF.pdf?sequence=1>. Tanggal 17 Desember 2012.
- Sutarno H, Sumadi A. 2001. Tantangan pengembangan dan fakta jenis tanaman rempah. Bogor: Yayasan Prosea.
- Syamsiar. 1986. *Mempelajari pengaruh Cara Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Lemuru (Sardinella longiceps)*. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/45821/20C86sya.pdf>?

- Syamsiar. 1986. *Mempelajari Pengaruh Cara Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Lemuru (Sardinella longiceps)*. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/45821/20C86sya.pdf?sequence=5> Tanggal 2 September 2012.
- Takayanagi T, Ishikawa T, Kitajima J, 2003, *Sesquiterpene lactone glucosides and alkyl glycosides from the fruit of cumin*, *Phytochemistry*, 63(4):479-84.
- Taufik, Moh. "Identifikasi Senyawa Volatil dan Sifat Antioksidan dari Minyak Atsiri (Essential Oil) Jintan Putih (*Cuminum Cyminum L*) dan Rosmeri (*Rosmarinus Officinalis*)."
- Tumbelaka, R. A., Naiu, A. S., dan Dali, F. A. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Penggaraman terhadap Nilai Hedonik Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Asin Kering. *Nikè: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 1, Nomor 1, Juni 2013.
- Walpole. 1993. Pengantar Statistik Edisi ke-3. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan Dan Gizi. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.