

BAB V PENUTUP

1.1 Simpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan dengan judul Analisis Total Kapang Ikan Tongkol (*Euthynnus affanis*) Asap Cair Yang Pada Penyimpanan Dingin.

1. Karakteristik mutu hedonik ikan tongkol asap cair dengan perlakuan lama penyimpanan berbeda memenuhi syarat sesuai SNI 01-2346-2006 pada lama penyimpanan 0 hari dan 4 hari.
2. Jumlah kapang yang memenuhi syarat yaitu pada lama penyimpanan 0 hari dan lama penyimpanan 4 hari dengan jumlah 9 koloni/gram sesuai dengan SNI 2725:2013.

1.2 Saran

Berasarkan simpulan diatas perlu disarankan

1. Mengidentifikasi jenis kapang
2. Menentukan kadar fenol pada setiap lama penyimpanan yang berbeda.
3. Menggunakan kemasan yang berbeda.
4. Menggunakan konsentrasi 2 % pada perlakuan lama perendaman.
5. Menggunakan suhu refrigerator.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 2010. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta
- Angela. C, G, M. Mentang F. Dan Sanger. G. 2015. *Kajian Mutu Ikan Cakalang Asap (Katsuwonus pelamis, L.) Asap Dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Selama Penyimpanan Dingin. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan. Vol 3. No. 2.*
- Anisa, R, N. dan Susilowati, I. 2007. *Kajian Manajemen Pemasaran Ikan Pindang Layang di Kota Tegal. Jurnal Pasir Laut. 3.3(1) : 4 & 7*
- Anonim. 2012. *Kapang.pdf* (Diakses pada tanggal 20 September 2016) di <http://adingpintar.files.wordpress.com>
- Atmaja, K. A. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi Paa Karakteristik Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Ditinjau Dari Tingkat Keawetan Dan Kesukaan Konsumen. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Auzi. 2008. *Euthynnus affinis*. (Diakses pada tanggal 20 September 2016) di [http://commons.wikimwdia.org/wiki/Euthynnus affinis](http://commons.wikimwdia.org/wiki/Euthynnus_affinis).
- Ayudiarti, D.L., Sari, R.N. 2010. *Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan*. Squalen Vol. 5 No.3, Desember 2010

- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2013. *Persyaratan Mutu dan Keamanan Ikan Asap*. SNI 2725:2013. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. [BSN] 2009.. *Ikan Asap-Bagian 1:Spesifikasi*. SNI 2725.1:2009 Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. [BSN] 2009.. *Perhitungan Kapang dan Khamir Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2332.7-2009. Jakarta.
- Bahar B. 2004. *Memilih dan Menangani Produk Perikanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Setiadji B. 2008. *Asap Cair Aman Untuk Kesehatan* <http://www.mediaindo.co.id/>. diakses pada 7 Maret 2017.
- Banwart, J, G. 1989. *Basic Food Microbiology*. Publishhed by Van Nostrand Reinbold
- Bawinto, S.A. Mongi, E. Dan Kaseger, E.B. 2015. *Analisis Kadar Air,pH, Organoleptik, dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (Thunus Sp) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Unsrat Manado

- Bommakanti, A.S., and Waliyar, F., 2015. *Importance of Aflatoxins in Human and Livestock Health*. (Diakses pada tanggal 20 September 2015 di <http://www.icrisat.org/aflatoxin/health.asp>.)
- Buckingham. 2010. Asap Cair dan Etanol. (Diakses pada tanggal 23 September 2016 di http://google.co.id/google/Asap_Cair_dan_Etanol).
- Budijanto, S., R. Hasbullah, S. Prabawati, Setyadjit, Sukarno, dan I. Zuraida. 2008. *Identifikasi dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk Pangan. Jurnal Pascapanen*, Volume 5(1): 32-40
- DKP Provinsi Gorontalo. 2011. Produksi perikanan laut menurut jenis ikan dan Kabupaten/Kota. Gorontalo
- DKP Provinsi Gorontalo. 2014. Produksi perikanan laut menurut jenis ikan dan Kabupaten/Kota. Gorontalo
- DKP Provinsi Gorontalo. 2014. Produksi perikanan laut menurut jenis ikan dan Kabupaten/Kota. Gorontalo
- Dwijitno dan R. Riyanto (2006). *Studi Penggunaan Asap Cair Untung Pengawetan Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Segar. Jurnal Pascapanen Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 1(2).
- Estiasih T. dan Ahmadi. (2011). *Teknologi pengolahan pangan*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.

- Fatra. F. 2016. Analisis Kadar Fenol Dan Kadar Air Ikan Julung-Julung (*Hemirhampus Far*) Asap Cair Dengan Perlakuan Lama Perendaman Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Product Smoking*. Ellis Harwood.
- Hardianto, L dan Yunianta. 2015. Pengaruh Asap Cair Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya Malang
- Himawati. E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi Dan Redestilasi Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Husain, D. Harmain, R.M. Mile, L.2013. *Uji Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis) Asap Pada Jenis Kemasan Berbeda Selama Penyimpanan Suhu Dingin*. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Universitas Negeri Gorontalo
- Istanti, L. 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor

- Komalasari, D. 2012. Isolasi, Identifikasi, Dan Pengujian Kemampuan Kapang Selulotik Dari Naskah Kuno Kertas Eropa Asal Keraton Kesepuhan Cirebon. *Skripsi*. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Departemen Biologi Depok. Universitas Negeri Gorontalo
- Leha, M. A. 2004. *Aplikasi Asap Cair Sebagai Biopresevatif Dalam Bahan Pangan (Ikan Cakalang Asap)*. *Jurnal Seminar Nasional Basic Science II*. Universitas Patimura. ISBN : 978-602-97522-0-5
- Limbe, S.S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Kue Brownies Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagittifolium*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNG. Gorontalo.
- Mailoa. M.N., 2002. Identifikasi Kapang Pada Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis, L.*) Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. UNSRAT. Manado
- Margono, Suryati, D dan Hartinah, S . 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan, Pusat Informasi Wanita Dalam Pembangunan PDII-LIPI, Jakarta*
- Nontji, A. 1993. *Laut Nusantara*. Penerbit Djambatan, Jakarta
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Pangan Yang Dikemas. USU digital library. Medan

- Prananta, J. 2007. *Pemanfaatan Sabut Kelapa dan Tempurung Kelapa Serta cangkang Sawit untuk Pembuatan Asap Cair sebagai Pengawet Makanan Alami.*(Diakses pada tanggal 20 September 2016 di.<http://www.scribd.com/doc/41428557/asapcair>)
- Raharja, A, D. 2013. *Isolasi Dan Morfoligi Jamur. Laporan Praktikum Mikrobiologi. Institut Pertanian Bogor*
- Rasyda, H.P. 2013. *Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Ikan Bandeng. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas negeri semarang.*
- Rasyda H. P. dan Wisnu H. S. S. (2015). *Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Ikan Bandeng. Indonesian Journal of Chemical Science. Vol 4, No. 1*
- Rohman, A., dan Gholib I. G. 2007. *Metode Kromatografi untuk Analisis Makanan. Cetakan 1. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.*
- Sari, R.N., Utomo, B.S.B., dan Sedayu, B.B. 2007. *Uji Coba Alat Penghasil Asap Cair Skala Laboratorium dengan Bahan Pengasap Serbuk Gergaji Kayu Jati Sabrang atau Sungkai (Peronema canescens). Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi. 2(1): 27–34.*
- Simon, R, Calle B, Palme S, Meler D, Anklam E. 2005. *Composition And Analisis Of Liquid Smoke Flavouring Primary Product, J. Food Sci. 28: 871 – 882.*

- Siswina, M, R. 2011 Kitosan sebagai edible coating pada ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) asap yang dikemas vakum selama penyimpanan suhu ruang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor
- Soedarto dan H, R, Siswanto. 2008. Respon Kualitas Bandeng (*Chanos chanos*) Asap Terhadap Lama Pengeringan. *Skripsi*. Universitas Dr. Soetomo Surabaya
- Sulistijowati, R. Djunaedi, O.S. Nurhajati, J. Afrianto, E. Udin, Z. 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan. Universitas Padjajaran*. ISBN 978-602-8743-86-0
- Swastawati, F dan Sumardianto. 2008. Pengaruh Lama Waktu Pengasapan Terhadap Komposisi DHA (*Decoosahexaenonic Acids*) Ikan Bandeng (*Chanos chanos*).
- Syarief, R, S. Santausa dan S. Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Bogor: Laboratorium Rekayasa Bioproses Pangan, PAU-IPB
- Thearesti, Caritas, C. 2015. Uji Angka Kapang/Khamir dan Identifikasi (*Escherichia coli*) Dalam Jamu Kunyit Asam Dari Penjual Jamu Di Wilayah Ngawen Klaten. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Univesitas Sanata Dharma.
- Tuina, F. 2013. Penentuan Lama Pengeringan dan Laju Perubahan Mutu Nike (*Awaous melanocephalus*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNG. Gorontalo.

Waluyo, Lud. 2005. Mikrobiologi Umum. Malang: Universitas Muhammadiyah
Malang

Winarno, F.G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.

Yulistiani R. 1997. Kemampuan Penghambat Asap Cair Terhadap Pertumbuhan
Pathogen dan Perusak Lidah Sapi. *Tesis*. Program Pascasarjana
Universitas Gajah Mada. Yogyakarta

Yulistiani, R. 2008. Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alam Pada Produk
Daging Dan Ikan. *Skripsi*. UPN Veteran Jatim. Surabaya