

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian diatas dapat diambil kesimpulan bahwa:

Variasi konsentrasi garam pada setiap perlakuan memberikan pengaruh yang sangat signifikan terhadap nilai ALT (Angka Lempeng Total) yaitu 32.67 koloni/g pada konsentrasi garam 10%, 18.67 koloni/g pada konsentrasi garam 15% dan 10.33 koloni/g pada konsentrasi garam 20%. Sedangkan pada uji organoleptik panelis memberikan nilai terbaik pada konsentrasi garam 10% dari parameter warna 5.57, aroma 6, rasa 5.93, dan tekstur 4.50.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitiandapat diberikan saran, bahwa :

1. Perlu penelitian lanjutan dalam penentuan nilai proksimat ikan asap cakalang dengan variasi konsentrasi garam.
2. Perlu penelitian lanjutan dalam penentuan kadar histamin pada ikan asap cakalang dengan variasi konsentrasi garam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. 2008, *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta. Dalam Jurnal *Studi Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Pada Ikan Layang (Decapterus russelli)*.
- Afrianto, E., dan E. Liviawaty., 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta. Dalam Jurnal *Analisis Objektif Tentang Perubahan Protein Pada Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis, L) Asin Kering Dengan Kombinasi Asap Cair*.
- Ambarsari, L, Muchtar, H.M, 2003. *Produk Reaksi Mailard (MRP, Swbagai Anti Bakteri dan Pengendalian Kadar Dektan Dalam Nira Tebu*. Jurnal. Kimia Sains dan Aplikasi Vol 3. No4 Hal. 3-5.
- Ashbrook, 1995. *Quality and Safety Of Smoked Catfish (Airus Talassinus) Using Paddy Chaff and Coconut Shell Liquid Smoke*. *Journal of Coasttal Development*. Dalam Jurnal *Karakteristik Kualitas Ikan Asap Yang DIproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda*.
- Cappucino, 2008 . *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. Edisi 8. Jakarta, EGC. Dalam Jurnal *Pengujian Mikrobiologi Pangan*.
- Collete BB, Naven CE, 1983. *FAO Species Catalogoe. Scombrids of the word an annotated and illustrated catalogue of tunas, mackerels, bonitor, and related species known to date FAO fish*. Synop, (125) Vol 2:137. Dalam Jurnal *Analisis Mikrobiologi Escherichia Coli O₁₅₇:H₇, Pada Hasil Olahan Hewan Sapi Dalam Proses Produksinya*.
- Diakses pada 26 Mei 2011. *Badan Standarisasi Nasional (BSN).2006. Stadarisasi Nasional Indonesia : Ikan Asap*. Jakarta.
- Djaeni, 2000. *Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Institut Pertanian Bogor.
- [DKP] Departemen Kelautan dan Perikanan.2011. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia*.Gorontalo : Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap.
- Emma Rochima, 2005. *Pengaruh Fermentasi Garam Terhadap Karakteristik Jambal Roti*.

- Fardiaz, 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta. Dalam Jurnal *Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Waktu Perendaman Terhadap Cita Rasa Ikan Kawalinya (Selar Leptolepis) Asin Kering*.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Dalam Jurnal *Mekanisme Pengasapan Ikan*.
- Fausan, 2011. *Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Berbasis Sistem Informasi Geografis Diperairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo*. Fakultas ilmu kelautan dan perikanan Universitas hasanuddin Makassar. Makasar : Skripsi.
- Hadiwiyoto, S. 2000. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid I. Fakultas Teknologi Universitas Gadjah Mada. Penerbit Liberty. Yogyakarta. Dalam Jurnal *Dalam Jurnal Analisis Objektif Tentang Perubahan Protein Pada Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis, L) Asin Kering Dengan Kombinasi Asap Cair*.
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1993. *Teknologi Pangolahan Hasil Perikanan*. Jilid I Liberty. Yogyakarta. Dalam Jurnal *Penentuan Mutu Ikan Tandipang (Dussumerria Acuta C.V) Asap Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar*.
- Hatula dan Luoma, 2001. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press: Malang. Dalam Jurnal *Pengaruh Ketebalan Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Asap Dengan Menggunakan Asap Cair*.
- Heruwati, Endang S. 2002. *Pengolahan Ikan Secara Tradisonal: Prospek dan Peluang Pengembangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 21(3) Tahun 2002. Jakarta.
- Ilyas dan Arifudin, 1972. *Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lamanya Pengaraman Terhadap Daya Awet Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap*. Karya Ilmiah Fakultas Peternakan/Perikanan Umpatti Ambon Afiliasi Fakultas Perikanan IPB. Bogor.

- Isamu, KT., Hari P dan Sudarminto S .Y. 2012. Karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap di kendari. Jurnal teknologi perikanan. 13 (2) : 105-110.
- Jumianto 2003, *Pengaruh Tingkat Pengenceran Asap Cair dan Ketebalan Daging Ikan Terhadap Mutu Steak Ikan Cakalang Asap*. Skripsi Universitas Patimura Ambon. Dalam Jurnal Analisis Objektif Tentang Perubahan Protein Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asin Kering Dengan Kombinasi Asap Cair.
- Kartika dkk, 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta UGM. Dalam Jurnal Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Asap Kendari.
- Kaseke dan lassen, 2000. *Perubahan Protein Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Kering Tawar Selama Penyimpanan*. Tesis Fakultas Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Dalam Jurnal Analisis Objektif Tentang Perubahan Protein Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asin Kering Dengan Kombinasi Asap Cair.
- Kataren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Permata. Jakarta. Universitas Indonesia Press. Dalam Jurnal Uji Mikrobiologi Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) yang Didistribusikan di tempat Pelelangan Ikan Keliling (PIK) di Kta Banda Aceh.
- Komar, N.2011. *Penerapan Pengasapan ikan laut bahan bakar tempurung kelapa (applied of sea fish curing in sawdust)*. Jurnal teknologi pertanian, VOL. 2, NO. 1, APRIL 2001 : 58-67.
- Komansilan, S. E. 2011. *Keberadaan Tungku Pengasapan Berbeda dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cakalang (*Katsuwonus pelamis*. L) Asap*. Skripsi. Fakultas Perikanan. UNSTRAT. Manado.
- Kumolo – Johason, et al. 2010. *Aktivitas Enzim Pada Ikan*. PT. Pustaka Binaman Pressindo, Jakarta. Dalam Jurnal Model Pengembangan Perikanan Tangkap Berbasis Minapolitan Di Kabupaten Gorontalo Utara.
- Leiwakabessy, J. 1983. *Pengaruh konsentrasi garam dan lamanya pengaraman terhadap daya awet ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) asap*. Karya

ilmiah fakultas peternakan/perikanan unpatti ambon afiliasi fakultas perikanan IPB. Bogor.

- Martinez et al, 2007. *Tekstural and Physicochemical Changes in Salmon (Salmo salar) Treated with Commercial Liquid Smoke Flavourings*, *Food Chen* 100:498-5003. Dalam Jurnal *Kajian Mutu Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa untuk Produk pangan*.
- Meilgaard, 2000. *Sensory Evalation Technique* CRE Press. Now York Dalam Jurnal *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap di Kendari*.
- Moeljanto, 1992. *Pengolahan dan Pengawetan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta. Dalam Jurnal *Studi Mutu Produk Ikan Japuh (Dussumieria acuta C.V.) Asap Kering Industri Rumah Tangga Di Desa Tumpaan Baru, Kecamatan Tumpaan*.
- Moelyanto. 1992. *Penggaraman dan penanganan ikan*. PT. Penebar Swadaya. *Ikatan Nelayan Pancasila*. Jakarta. Dalam Jurnal *Dalam Jurnal Analisis Objektif Tentang Perubahan Protein Pada Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis, L) Asin Kering Dengan Kombinasi Asap Cair*.
- Murniyati, A.S. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. Dalam Jurnal *Karakteristik Mutu Mikrobiologis Ikan Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe*.
- Nendissa, D.M. 1990. *Pengaruh kesegaran ikan dengan konsentrasi garam dalam campuran bumbu terhadap mutu ikan cakalang (katsuwonus pelamis) cetak*. Skripsi jurusan pengolahan hasil perikanan Universitas Patimura. Ambon.
- Pranata, 2005. *Pengertian Problem Solwing*. Bandung : Sanata Drama. Dalam Jurnal *Studi Kelayakan dan Efisiensi Usaha Pengasapan Ikan Dengan Asap Cair Limbah Pertanian*.
- Ruiter A. 1979. *Color Of Smoked Foods*. *Fodda Technol* 33 (5) 54-63. Dalam Jurnal *Implementasi Metode Pengasapan Yangn Berbeda Pada Proses Pembuatan Kotsuobushi (Ikan Kayu) Cakalang (Katsuwonus pelamis)*.

- Saprinto, C. 2010. *Usaha Ikan Konsumsi di Lahan 100m²*. Penebar Swadaya Jakarta. Dalam Jurnal *Manajemen Usaha Pembenihan Ikan Kerapu Tikus (Cromileptes altivelis) Di Unit Pelaksana Teknis Dinas Balai Benih Ikan Pantai Desa Lamu Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo Provinsi Gorontalo*.
- Soeseno. 1985. *Teknik Penangkapan dan Teknologi Ikan*. Yasaguna. Jakarta. Dalam Jurnal *Studi Mutu Produk Ikan Japuh (Dussumieria acuta C.V.) Asap Kering Industri Rumah Tangga Di Desa Tumpaan Baru, Kecamatan Tumpaan*.
- Soekarto, S.T., 1985. *Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian*. Bhrata Karya Aksara, Jakarta. Dalam Jurnal *Studi Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Peda Ikan Layang (Decapterus russelli)*.
- Suriawiria, U. 1986. *Pengantar Mikrobiologi Umum*. Penerbit Angkasa, Bandung. Dalam Jurnal *Karakteristik Mutu Mikrobiologi Ikan Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe*.
- Swastawati F, Surti T, Agustini TW. 2013. *Karakteristik kualitas ikan asap yang diproses menggunakan metode dan jenis ikan berbeda*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2) : 126-132.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 2725. 1 : 2009 Spesifikasi Ikan Asap
- SNI 01-2332.3-2006 cara uji mikrobiologi- bagian 3: penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.
- Utomo et, al. 2009. *Pengaruh Penggunaan Asap Cair Terhadap Kualitas Fillet Ikan Cakalang Asap*. *Logika* 9(1). P.28-37. Dalam Jurnal *Pengaruh Ketebalan Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Fillet Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Asap Dengan Menggunakan Asap Cair*.
- Wibowo 2003, *Sihir Iklan, Format Komunikasi Mendial Dalam Kehidupan Urban Kosmopolit*. Jakarta Gramedia Pustaka. Dalam jurnal *Analisis Finansial Usaha Ikan Asap Pinekuhe di Kabupaten Kepulauan Sangihe*.

Winarno, 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka utama Jakarta.
Dalam Jurnal *Perubahan Fisiko-Kimiawi, Mikrobiologi dan Histamin*
bakasang Ikan Cakalang Selama Fermentasi dan Penyimpanan.