

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa kadar albumin pada ikan gabus menggunakan *waterbath* dengan waktu pengukusan yang berbeda yaitu 20 menit (A), 40 menit (B) dan 60 menit (C), menunjukkan bahwa waktu pengukusan (20 menit = A) menghasilkan signifikan kadar albumin yaitu 5,07%.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan dapat disarankan untuk penelitian lanjutan yaitu mengenai karakteristik mutu albumin dan isolasi albumin dari ikan gabus.

DAFTAR PUSTAKA

- Abun. 2006. Protein dan Asam Amino. UNPAD Press. Bandung.
- Almatsier,S. (2004.) Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum.
- Alfarisy, M. U. 2014. Pengaruh Jenis Kelamin dan Ukuran Terhadap Kadar Albumin Pada Ikan Gabus (*Channa striata*). *Tugas Akhir*. Jurusan Biologi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Anna Poedjiadi, 1994. Dasar-Dasar Biokimia. Penerbit UI-Press: Jakarta.
- Astawan Made. 2005. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. Tiga Serangkai. Solo.
- Badan Standarisasi Nasional(BSN) RI. 2006a. Penentuan kadar abu metode gravimetri total pada produk perikanan. SNI 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2006b. Penentuan kadar air total pada produk perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2006c. Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan. SNI 01-2354.3-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional.
- _____. 2006d. Penentuan kadar protein metode kjeldahl total pada produk perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Dinas Perikanan Propinsi Sulawesi Utara. 2011. Informasi Perikanan. Dinas Perikanan Sulawesi Utara, Manado.
- Estiasih, Teti dan Kgs, Ahmaadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ghufran, M. 2010. A to Z Budidaya Biota Akuatik untuk Pangan,Kosmetik dan Obat-obatan. Penerbit ANDI. Yogyakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2011. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka 2011. Diakses dari [http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/file/37/kpda11_ok_r06_v02.pdf/](http://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/file/37/kpda11_ok_r06_v02.pdf) Tanggal 5 Mei 2016
- Koeswara. S. 1995. Jahe dan Hasil Olahannya. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Lean. J. E. Michasel. 2013. *Ilmu Pangan*. Gizi dan Kesehatan. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.

- Maulidia, A, Her G. A, Dyah Titisari. 2016. Waterbath dilengkapi dengan Safety Control dan Indikator Level Air Berbasis Arduino. *Seminar Tugas Akhir*. Politeknik Kesehatan Surabaya. Surabaya.
- Moorjani, M.N. 2005. Fish Protein Concentrate, Fish Flour, Fish Hydrolyzate. Research and Development Work on Fish Enriched Protein Foods From Inexpensive Varieties of Fish. <http://www.fao.org/WAICENT/FaoInfo/Agricult/agA/AGAP/FRG/AFRIS/Data/334.HTM>. Diakses tanggal 2 Mei 2006.
- Montgomery dkk, 1993. Biokimia Berorientasi Pada Kasus Klinik. Jakarta; Binarupa Aksara
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Murray, R.K., D.K. Granner., P.A. Mayer., V.W. Rodwell. 1993. *Harper's Biochemistry*. Appleton ang Lange. Canada.
- 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.
- Mustafa, A. M. Aris Widodo, Yohanes Kristianto. 2012. Albumin And Zinc Content Of Snakehead Fish (*Channa striata*) Extract And Its Role In Health. *IEESE International Journal of Science and Technology (IJSTE)*, Vol. 1 No. 2.
- Nugroho, M. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi Secara Pengukusan Terhadap Rendemen Dan Kadar Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Jurnal Sainstek Perikanan Vol. 8, No.2, 2013 :38-43*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
- Palupi NS, Zakaria FR dan Prangdimurti E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Modul e-learning IPB*. Bogor.
- Panil. Zulbadar. 2007. Memahami teori dan praktik biokimia dasar medis. Jakarta : EGC.
- Rahayu W, P., S. Maamoen., Suliantari, dan S. Fardiaz. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Bogor (ID): Penerbit Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmi, F. 2015. *Ilmu Bahan Makanan 2 (Protein)*. Bahan Presentasi.

- Santoso, A. H. 2001. *Ekatraksi Crude Albumin Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus) : Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Serta Fraksinasi Albumin Menggunakan Asam*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sari, F. A., Sri H., Rahmi N. 2014. Pengaruh Penetapan Kadar Albumin Dalam Ikan Gabus (*Channa striata*) Kukus dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *CERATA Journal Of Pharmacy Science*.
- Syafrudin, A. 2013. Perancangan Water Bath Berbasis ATMEGA8. *Tugas Akhir*. Program Studi Teknik Elektro Fakultas Teknik. Universitas Mercu Buana. Jakarta.
- Suprapti, 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprapti, L., 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan: Produk Olahan* Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprayitno, 2006. Potensi serum Albumin dari Ikan Gabus. Kompas. Cybermedia.
- Suprayitno, E. 2003. Albumin Ikan Gabus sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya Malang.
- Suprayitno, et.,al. 2008. Studi Profil Asam Amino Albumin dan Seng pada Ikan Gabus. Skripsi Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya, Malang.
- Utomo, D., Wahyuni, R., dan Wiyono, R. 2013. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya. Fakultas Pertanian Universitas Yudharta. Pasuruan.
- Windsor, M.L. 2001. Fish Protein Concentrate. Ministry of Technology Torry Advisory Note No. 39. <http://www.fao.org/wairdocs/x5917E/x5917e00.htm>. FAO in Partnership With Support Unit for International Fisheries and Aquatic Research, SIFAR.