BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian karakteristik surimi dari berbagai ikan dari perairan berbeda dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kadar air surimi tertinggi diperoleh dari ikan kurisi yaitu sebesar 81,0%, diikuti oleh ikan belanak, ikan nila dan ikan selar bentong dengan nilai berturut-turut adalah 79,3%, 76,9% dan 75,8%.
2. Nilai pH surimi tertinggi diperoleh dari ikan kurisi yaitu sebesar 7,47 diikuti oleh ikan belanak, ikan nila dan ikan selar bentong ikan selar bentong dengan nilai berturut-turut adalah 7,23, 7,15 dan 6,38.
3. Kadar protein larut garam surimi tertinggi diperoleh dari ikan kurisi yaitu 45,5% diikuti oleh ikan belank, ikan nila dan ikan selar bentong dengan nilai berturut-turut adalah 42,0%, 41,1% dan 40,79.
4. Derajat putih surimi tertinggi diperoleh dari ikan belanak yaitu sebesar 54,60%, diikuti oleh ikan nila, ikan kurisi dan ikan selar bentong dengan nilai berturut turut adalah 53,83%, 53,36% dan 50,03%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya penelitian uji kekuatan gel dan protein larut air pada surimi sehingga dapat mengetahui gel dan PLA surimi yang dihasilkan dari keempat jenis ikan yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

Anggo DA. Darmanto YS. Wibowo R I. 2014. Pengaruh Cara Kematian Dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (Oreochromis niloticus*).Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3 Nomer 3, Tahun 2014*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan,Universitas Diponegoro

Andini YS. 2006 Karakteristik Surimi Hasil Ozonisasi Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnus sp). [*Skripsi*] Fakultas perikanan dan ilmu kelautan Institut pertanian bogor

Alasalvar C, Taylor T. 2002. Seafood-Quality, Technology and Nutraceutical Application. Berlin : Springer.

Astuti EF. 2009. Pengaruh Jenis Tepung Dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan hasil Tangkap sampingan (HTS). *[Skripsi]* Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

[BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006a. Penentuan kadar air total pada produk perikanan. SNI 01-2354.2-2006b. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

——— 2006b. Penentuan kadar protein metode kjeldahl total pada produk perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

——— 2006c. Surimi beku. SNI No.01-2694.1-2006. Jakarta

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Perikanan Tangkap Dan Produksi Budidaya Menurut Subsektor Tahun 2015-2016. http://www.bps.go.id. [6 desember 2017)

Bertak JA, Kahardian C. 1995. Surimi-based imitation crab characteristic affected by heating method and end point temperature. J. Food Sci. 60 (2): 292-296.

Benjakul S, Seymour TA, Morrissey MT, Haejung AN. 1996. Proteinase in pacific whiting surimi wash water: identification and characterization. J. Food Sci. 61 (6): 1165-1170.

Direktorat Prasarana Perikanan Tangkap. 2001. *Nemipterus nemathophorus*. www.pelabuhanperikanan.co.id [5 juni 20017].

Djazuli N, Wahyuni M, Monintja D, Purbayanto A. 2009.Modifikasi teknologi pengolahan surimi dalam pemanfaatan "*by-catch*" pukat udang di laut Arafura. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 7 (1):17-30.

Eryanto, I. 2006. Karakteristik Surimi *Fillet* Ikan Nila (*Oreochromis sp*) Yang Disimpan Pada Suhu Dingin. [*Skripsi*] Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Haetami RR. 2008. Karakteristik surimi hasil pengkomposisian tetelan ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) dan ikan layang (*Decapterus* sp.) pada penyimpanan beku *[skripsi]*. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Trunojoyo Madura *Jurnal Kelautan Volume 8, No. 1,*

Haliluddin, Y. Perwitasari dan S Budiarto, 2014. Analisis Kandungan Gizi dan Bau lumpur ikan bandeng (*chanos chanos*) dari dua lokasi yang berbeda. *Jurnal kelautan*, 7 (1): 33-44.

Hall GM, Ahmad NH. 1992. Surimi and fish minced products. *Dalam*: Hall GM (eds). Fish Processing Technology. New York: Blackie Academic and Professional..

Harahap DP, B. 2010. Perubahan Karakteristik Fisik Dan Kimia Surimi Hasil Pengkomposisian Ikan Mas (*Cyprinus carpio)* Dan Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus)* selama Penyimpanan Suhu Dingin. [*Skripsi*] Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Hasani, SW. 2010. Karakteristik Kimia Surimi Beku Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Formula *Cryoprotectant* Berbasis Karagenan. [*Skripsi*]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor

Hendriawan, B. 2002. Kemampuan Pembentukan Gel Surimi Daging Merah Ikan Tuna (*Thunus* sp) dengan Perlakuan Frekuensi Pencucian. [*Skripsi*]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Junianto. 2003. Teknik Penanganan Ikan. Jakarta : Penebar Swadaya.

Kaiser, J. M. 2005. *Marine Ecology Process,* Systems and Lmpacts Oxford University Press : New York.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2016. *Konsumsi Ikan Menurut Provinsi Tahun* 2012 – 2016. Diakses tanggal 5 September 2017.

Kordi, M, Ghufran H. 2004. *Penanggulangan Hama dan Penyakit Ikan*. Rineka Ciptakan dan Bina Adiaksara, jakarta.

Kottelat et al. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi.* Priplus Editions, Hongkong. P.66

Lanier TC. 1992. Measurement of surimi composition and functional properties. *Dalam*: Lanier TC, Lee CM (eds). *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.

Lestari DW. 2016 Karakteristik Fisiko Kimia Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Manggabai *(Glossogobius giuris)* Pada Suhu Dan Waktu Pemasakan Berbeda *[Skripsi*]. Jurusan teknologi hasil perikanan . Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo

Muhibuddin, WF. 2010. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Dari Daging Lumat Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS) Pukat Udang. [*Skripsi*]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Nurhayati T. 1994. Pengaruh asam dan bleaching terhadap mutu tepung ikan (*fishflour*) [*skripsi*]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

Nopianti, R. Lestari S. Gultom WO. 2015. Analisis Proksimat, Protein Larut Air dan Protein Larut Garam pada Beberapa Jenis Ikan Air Tawar. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* Vol. 4, No.2: 120-127. Sumatera Selatan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Okada, M. 1992. History of Surimi Technology in Japan. Dalam : T.C Lanier and C.M. Lee(ed). Surimi Tecnology. Marcel Dekker Inc. New York..

Purwandari Y, L, Darmanto YS, Wijayanti I. 2014. Pengaruh Penambahan *Egg White Powder* Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Jurusan Perikanan*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro Semarang.

Santoso J. Yasin, A.W.N., and Santoso. 2007. Perubahan sifat fisiko-kimia daging lumat ikan cucut dan pari akibat pengaruh pengkomposisian dan penyimpanan dingin. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*.12(1): 1-7

Santoso J, Pradianti OS, Poernomo D. 2008. Perubahan sifat fisiko-kimia surimi ikan kerot-kerot Pomadasys hasta) selama penyimpanan beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 6(1): 75-92.

Sedayu BB. 2004. Pengaruh lama waktu penyimpanan beku daging lumat ikan kurisi (*Nemipterus nemathophorus*) terhadap mutu fisiko-kimia surimi [*Skripsi*]. Program Studi Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Setiawan, G.D. 2011. Pengaruh Tingkat Kepadatan Terhadap Laju Pertumbuhan dan Rasio Konversi pada Benih ikan Nila Nirwana. [*Skripsi*]. Fakultas Perikanan. Universitas Padjajaran.

Suyanto, R. 2003. *Nila*. Jakarta : penerbar Swadaya. P:105

Suryabrata, Sumadi. 1994. *Metodologi Penelitian* .PT Raja Grafindo Persada :Jakarta

Suzuki T. 1981. *Fish and Krill Protein Processing Technology*. London : Applied Science Publisher, Ltd

Widodo Agus S. 2008. Karakteristik Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus Nematophorus*)Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai Dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu *Chilling* Dan *Freezing*.[*skripsi*] Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Winarno FG. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wijayanti I. Darmayanto YS. Yusup PL. 2014. Pengaruh Penambahan Egg White Powder Terhadap Kualitas Gel Surimi Pada Beberapa Jenis Ikan Laut .*Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Volume 3, Nomer 2, Tahun 2014.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro