

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan tentang Analisis Kontaminasi Total Bakteri Dan Kapang/Jamur Pada Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*) Fufu Di Unit Pengolahan Ikan Asap maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pada penelitian ini berdasarkan hasil pemeriksaan laboratorium, dari ke 6 sampel sampel ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Fufu di 3 unit pengolahan ikan asap (Upi ferdinan, Upi anugrah, dan Upi Rahmat) terdapat kontaminasi bakteri dan kapang/jamur.
2. Berdasarkan hasil Pemeriksaan Laboratorium, dari ke 6 sampel ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Fufu di 3 unit pengolahan ikan asap secara keseluruhan tidak memenuhi standar nasional indonesia (SNI) No. 2725:2013 yakni  $> 5 \times 10^5$ , dimana kontaminasi total bakteri pada unit pengolahan ikan asap ferdinan sampel A sebanyak 3.858.000 ( $3,8 \times 10^6$ ) Koloni/gr dan untuk sampel B sebanyak 1.680.000 ( $1,6 \times 10^6$ ) Koloni/gr, untuk unit pengolahan ikan asap anugrah sampel A sebanyak 1.624.000 ( $1,6 \times 10^6$ ) Koloni/gr dan sampel B sebanyak 1.224.000 ( $1,2 \times 10^6$ ) Koloni/gr, dan untuk unit pengolahan ikan asap rahmat sampel A sebanyak 1.040.000 ( $1,0 \times 10^6$ ) Koloni/gr dan untuk sampel B sebanyak 864.000 ( $8,6 \times 10^5$ ) Koloni/gr.
3. Berdasarkan hasil Pemeriksaan Laboratorium, dari ke 6 sampel ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Fufu di 3 unit pengolahan ikan asap (Upi ferdinan, anugrah, dan Upi Rahmat) secara keseluruhan tidak memenuhi

standar nasional indonesia (SNI) No. 2725:2013 yakni  $1 \times 10^2$ , dimana kontaminasi total Kapang/Jamur pada unit pengolahan ikan asap ferdinan sampel A sebanyak 244 ( $2,4 \times 10^2$ ) Koloni/gr dan untuk sampel B sebanyak 224 ( $2,2 \times 10^2$ ) Koloni/gr, untuk unit pengolahan ikan asap anugrah sampel A sebanyak 212 ( $2,1 \times 10^2$ ) Koloni/gr dan sampel B sebanyak 136 ( $1,4 \times 10^2$ ) Koloni/gr, dan untuk unit pengolahan ikan asap rahmat sampel A sebanyak 228 ( $2,3 \times 10^2$ ) Koloni/gr dan untuk sampel B sebanyak 180 ( $1,8 \times 10^2$ ) Koloni/gr.

## 5.2. Saran

1. Kepada masyarakat, agar kiranya menyimpan serta mengolah kembali ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) fufu, idealnya makanan harus berada pada suhu dibawah  $7^{\circ}\text{C}$  (didinginkan) atau  $60^{\circ}\text{C}$  (dipanaskan).
2. Kepada pemilik unit pengolahan ikan asap agar sesuai dengan prosedur penyimpanan dan menjaga kebersihan lokasi pengolahan ikan asap. Hal ini merupakan usaha preventif agar ikan cakalang (*katsuwonus pelamis*) fufu aman untuk dikonsumsi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adjie, K. 2011. *Evaluasi Kontaminasi Bakteri Pathogen pada Ikan Segar di Perairan Teluk Semarang*. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Afrianto, E & Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Standar Nasional Indonesia Ikan Asap dengan Pengasapan Panas*. Jakarta.
- Bawinto A.S., Mongi E., & Kaseger B.E. 2015. *Analisa kadar air, pH, organoleptik dan kapang pada produk ikan tuna (Thunnus sp.) asap, di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara*. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 3(2):55-65.
- Buckle KA, Edward RA, Fleet GH, Wotto N. 2010. *Ilmu Pangan*. Ed ke-2. Penerjemah : Purnomo H. Adiono. Jakarta: UI Press.
- Dwijoseputro, D. 2010. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta. 196 hlmn.
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B Hendrick,. M.D. Judge dan R.A. Merkel. 2012. *Principle of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., New York
- Gandjar, I. dkk. 2011. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Isamu, K. T., H. Purnomo dan S. S. Yuwono. 2012. *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap Di Kendari*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 13(2), hal: 105-110.
- Koeshendrajana, Sonny. 2019. *Potensi Sumber Daya Kelautan Dan Perikanan Wppnri 713*. Jakarta : Amafrad Press.
- Karimela E.J., Ijong F.G., & Agustin A.T. 2013. *Staphylococcus sp.* pada ikan layang (*Decapterus russelii*) asap pinekuhe produk khas Sangihe. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2):59-63.
- Laboratorium Kesehatan Masyarakat Universitas Negeri Gorontalo, 2020.
- Leha. M. 2010. *Aplikasi asap cair sebagai biopreservatif dalam bahan pangan (ikan cakalang asap)*. *Proseding Seminar Nasional Basic Science II.Fakultas MIPA Unpatti.Ambon*. (246-258)
- Montiel R., De Alba M., Bravo D., Gaya P., & Medina. 2012. *Effect of high pressure treatments on smoked cod quality during refrigerated storage*. *Journal Food Control*, 23(2):429-436.
- Nista Ibrahim, dkk. 2013. *Uji Mutu Ikan Cakalang (katsuwonus pelamis) Asap dari Unit Pengolahan Ikan di Provinsi Gorontalo*. *Jurnal ilmiah perikanan dan kelautan*, volume 1 nomer.

- Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT Rineka Cipta. Jakarta.
- Nursalam. 2011. *Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Keperawatan*. Jakarta.
- Palawe Jaka F.P. 2012. *Analisis Kontaminasi Total Mikroba Pada Beberapa Produk Ikan Segar Kabupaten Kepulauan Sangihe*. Sangihe: Sulawesi Utara.
- Purnawijayanti H. 2011. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta
- SNI No. 2725:2013. *Tentang Pengasapan Ikan asap Panas*.
- Soeparno. 2011. *Ilmu dan Teknologi daging*. Yogyakarta: Gadjah mada University Press
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Swastawati F., Susanto, E., Cahyono, B & Trilaksono, WA. 2011. Sensory evaluation and chemical characteristics of smoked stingray (*Dasyatis blekeery*) processed by using two different liquid smoke. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics* 2(3) : 212-216.
- Utomo, BS., Wibowo, S. & Widiyanto TN. 2010. *Asap cair : cara membuat dan aplikasinya pada pengolahan ikan asap*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widiastuti, IM. 2011. *Sanitasi dan mutu kesegaran ikan konsumsi pada pasar tradisional di Kotamadya Palu*. *Jurnal Agroland* 14(1) : 77-81.
- Yanti, AR & Rochima, E. 2012. *Pengaruh suhu pengeringan terhadap karakteristik kimiawi fillet lele dumbo asap cair pada penyimpanan suhu ruang*. *Jurnal Bionatural* 1(1) : 21-36.