

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat di tarik beberapa kesimpulan:

Variasi lama pengeringan dengan konsentrasi garam 10% menggunakan suhu 70<sup>0</sup>C mempengaruhi nilai mutu dan biologi pada ikan teri asin kering.

Hasil analisis kadar air pada sampel ikan teri asin kering dengan perlakuan lama pengeringan menunjukkan nilai kadar air 18.76 – 22.34%. analisis protein menunjukkan nilai terbaik terdapat pada perlakuan 12 jam dengan nilai kadar protein adalah 33.15%. untuk analisis lemak persentasi nilai kadar lemak terbaik didapatkan pada hasil perlakuan pengeringan 12 jam dengan 2.84%. sedangkan untuk analisis angka lempeng total (ALT) menunjukkan nilai yang sangat signifikan yaitu 22.2 koloni/gr untuk lama pengeringan 4 jam, 21.2 koloni/gr untuk perlakuan 8 jam dan 14.2 koloni/gr untuk perlakuan 12 jam.

#### **5.2. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan saran :

1. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang pengaruh konsentasi garam untuk menentukan kualitas mutu dan biologis ikan teri asin kering.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan terkait dengan variasi suhu pengeringan dengan menentukan nilai mutu dan biologis ikan teri asin kering.
3. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang perhitungan nilai ekonomis pada produk ikan teri asin kering.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty. 1994. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Alim, E. 2004. *Mutu Cita Rasa Rengginang Berbasis Beras Aromatik Dengan Metode Pengeringan Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Asri., N. D. 2009. *Efek Perbedaan Teknik Pengeringan Terhadap Kualitas Fermentabilitas, Dan Kecernaan Hay Daun Rami (Boehmeria Nivea L. Gaud)*. Skripsi. Departemen Ilmu Nutrisi Dan Teknologi Pangan Fakultas Peternakan Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. *Metode Pengujian Kimia Produk Perikanan Penentuan Kadar Air (SNI 01-2356)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan,
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. *Metode Pengujian Mikrobiologi Produk Perikanan : Penentuan Angka Lempeng Total (SNI 01-2339)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Ditjen Perikanan, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1991. *Metode Pengujian Organoleptik Produk Perikanan (SNI 01-2345)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Ditjen Perikanan Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Standar Nasional Indonesia Ikan Teri Asin Kering (SNI 01- 2708- 1992)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Ditjen Perikanan, Jakarta. Baird-Parker, T.C. 2000. *Staphylococcus*
- Balai POM. 2005. Press Release Kepala Balai POM DKI Jakarta tentang Bahaya Penggunaan Formalin pada Produk Pangan No : PO.07.05.841.1205.2392 Tanggal 26 Desember 2019, Jakarta.  
([www.pom.go.id/public/press\\_release/detail.asp?id=23](http://www.pom.go.id/public/press_release/detail.asp?id=23))
- Departemen Perindustrian. 1982. *Pembuatan Ikan Asin*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Perikanan. Publikasi No.4.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Teri Asin Kering (SNI 01-2708)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta. Moeljanto. 1984. *Penanganan Ikan Segar*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Ikan Teri Asin Kering (SNI 01-2708)*. Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Jakarta. Ditjen Perikanan, Jakarta.

- Doe, P.E. dan J. Olley. 1990. *Drying and Dried Products in Z.E. Sikorski (Ed.) Sea Food: Resources, Nutritional Composition, and Preservation* . CRC Press, Inc., Florida.
- Fardiaz,. S., 1993. *Analisis Mikrobiologi pangan* PT. Raja Grasida Persada Utama. Jakarta.
- Fitriani, S. 2008. *Pengaruh Suhu Dan Lama Pengerinan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (Averrhoabellimbi L.)*. Jurnal SAGU Edisi Maret Vol. 7 No. 1 Hal. 32-37. Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Universitas Riau. Riau
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Liberty, Yogyakarta.
- Moeljanto. 1984. *Penanganan Ikan Segar*. PT. Penebar Swadaya, Jakatra.
- Opstvedt, J. 1988. *Influence of Drying and Smoking on Protein Quality in J.R. Burt (Ed.) Fish Smoking and Drying : The Effect of Smoking and Drying on The Nutritional Properties of Fish*. Elsevier Applied Science, London.
- Piggot, G.M. dan B.W. Tucker. 1990. *Seafood : Effects of Technology on Nutrition*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Rachmawan, O. 2001. Pengerinan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas pertanian. Buletin Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid I*. Binacipta, Bandung.
- Winarno, F.G. dan S. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan* . Departemen Teknologi Hasil Pertanian – Fatemeta, IPB, Bogor.
- Yuniarti, N., D. Syamssuwida dan A. Aminah. 2007. *Pengaruh penurunan kadar air terhadap fisiologi dan kandungan biokimia benih eboni (Diospyros celebica Bahk.)*. Jurnal Penelitian Hutan Tanaman edisi agustus Vol. 5 No. 3 Hal. 191-198. Balai Pembenuhan. Teknologi Pembenuhan Bogor.
- Zuhra, S. dan C. Erlina. 2012. *Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. Vol 9. No. 1 Hal. 36 – 44. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Syiah Kuala.