

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **4.4 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

- a. Penambahan daun jeruk purut 3% dapat mencegah kerusakan abon ikan tongkol, dapat dilihat dari nilai TPC, Bilangan Peroksida dan nilai pH yang rendah dibandingkan dengan penambahan daun jeruk purut 2% dan 0% dan masih sesuai SNI 01-3707-1995 (BSN 1995) .
- b. Penambahan daun jeruk purut berbeda nyata terhadap rasa, aroma, dan warna tetapi tidak berbeda nyata terhadap tekstur. Dan tingkat kesukaan panelis terhadap abon ikan tongkol yaitu dengan penambahan daun jeruk purut 3% dengan nilai 5.7 (suka) – 3.6 (agak tidak suka).

#### **4.5 Saran**

- a. Perlu dilakukan penelitian dengan menggunakan daun jeruk purut yang diekstraksi (ekstrak daun jeruk purut) untuk melihat efektifitasnya dalam menghambat bakteri dan laju oksidasi.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai parameter pengujian lainnya untuk mengetahui informasi nilai gizi abon ikan tongkol dengan penambahan daun jeruk purut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, 2014 Pengantar Ilmu Pertanian
- Andiani, Y. 2007. Uji aktivitas antioksidan beteglukan dari *Saccharomyces Cerrevisiae*. Jurnal Gradien, 3 (1) : 226-230
- Badan Standar Nasional Indonesia. SNI-01-3707-1995. ABON. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Bahar, H. 2006. Sumber Daya Perikanan Indonesia. Galia Indonesia. Jakarta
- Buckle, K.A.,R, A. Edwards, G.H Fleet, and M.wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dalimarta Setiawan, 2000. *Atlas tumbuhan obat Indonesia*. Bogor :Trobus Agriwidya.
- Devy, N.F., F.Yulianti, dan Andrini, 2010. Kandungan Flavonoid dan Limoloid pada Berbagai Fase Pertumbuhan Tanaman Jeruk Kalamondin (*Citrus mitis Blanco*) dan Purut (*Citrus hystrix Dc*).
- Dahlan, A, S. Wahyuni, Ansharullah, 2017. Morfologi dan Karakterisasi Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat dari proses fermentasi *Wikau Maombo* untuk studi awal enzim amylase.
- De Man J.M. 1997. Kimia Pangan. Terjemahan Kosasih Padmawinata. Bandung. ITB Bandung.
- Dewi, E.N., R Ibrahim dan N. Yuaniva, 2011 Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus Trewavas*) yang diproses dengan metoda penggorengan berbeda.
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: Granedia Pustaka Utama.
- Fransisca, Hidayat kelly 1999. Ekstrak minyak atsiri dari daun jeruk purut (*Cytrus hystrix D.C*) pada skala pilot-plan. IPB. Bogor, Indonesia.
- Gaman PM, Sherrington K. 1981. *The science of food, an introduction to food Sciens, Nutrition and microbiology*. Second edition. Plc., Headington Hill Hall, Oxford, England.
- Karyono, S dan Wachid, A. 2004. Petunjuk praktik penanganan ikan, departemen pendidikan dan kebudayaan. Jakarta.
- Keteran, S. 1986. Pengantar ilmu dan teknologi minyak dan lemak pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

- Kurniawati, S. 2014. Identifikasi dan Prevelensi Endoparasit pada saluran pencernaan ikan tongkol. Di Pelabuhan Perikanan Nusantara, Lamongan Jawa Barat.
- K. Suardi, J. Gumilar, G.H.R Yohana, A.Hidayatulloh, 2017. Kemampuan Serbuk Serai Menekan Peningkatan Total Bakteri dan Keasaman (pH) Dendeng Domba selama Penyimpanan.
- Meirahma, I. 2016. Karakteristik Kimia, Mikrobiologi dan Sensori abon ikan patin utuh dengan perlakuan pemasakan presto dan pengeringan oven.
- Milo, M.S., L.M Ekawari, dan FS. Pranata 2011. Mutu ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) di kabupaten gunung kidul dan sleman daerah istimewa Yogyakarta. Fakultas Teknologi Universitas Atma jaya Yogyakarta.
- Muanandar, A., Nurjanah, Nurilmala, M. 2009. Kemnduran Mutu Ikan Nila pada penyimpanan suhu rendah dengan perlakuan cara kematian dan penyaingan. Universitas Sultan Agung Tirtayasa.
- Munawaroh S. Handayani PA. 2010. Ekstraksi minyak daun jeruk purut (*Citrus hystrix D.C*) dengan pelarut etanol dan N-heksana. Jurnal kompetensi teknik 2: 73-78
- Mustar, 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus stiatius*) sebagai makanan suplemen.
- Nurmalia, I. Sari dan Syahrul The effect of ascorbatic acid on the quality changes of talipia abon during room temperature storage.
- Raharjo, S. 2006. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gadjah Mada University. Yogyakarta.
- Rahayuning, P., S. Rohmawati. 2018. Kandungan Peroksida Minyak Goreng pada Pedagog Gorengan di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang.
- Ridlo, R. 2017 Dasar-dasar Fermentasi Anaerobik.
- Sarastani, Dewi, Dkk 2002. *Aktivitas antioksidan ekstrak dan fraksi biji atung. Jurnal teknologi dan industri pangan.* 13 : 149-156
- Sanger, 2010. Oksidasi Lemak ikan tongkol asap yang direndam larutan ekstrak daun sirih. Pacific journal. Vol 2 No. 5 Hal 870-873
- Sikorski ZE., A Kalakowskidan B Pan. 1990. The Nutritive Compositisionof The Major Groups of Marine food Organism. Dalam ZE Sikorski. Seafood: resources, Nutritional Composition and Preservation. Florida.
- Sudarmaji, S., B, Haryono, 1997. Analisis Bahan Makanan dan Pertanian Liberty, Yogyakarta.

- Sukmawati, 2018. Isolasi bakteri Selulolitik dari Limbah Kulit Pisang, *The Journal of Tropical Analysis*.
- Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat 2007. *Membuat aneka abon*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Suwamba K. 2008. Proses Pemindangan dengan mempergunakan Garamdengan Konsentrasi yang Berbeda. Denpasar.
- Suwedja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Winarno FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarno FG. 1997. *Naskah Akademis Keamanan Pangan* . Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Zamani, N. 2011. Strategi Pengembangan Pengelolaan Sumber Daya Ikan Tongkol pada ekosistem terumbu karang di Kepulauan Seribu. *Jurnal Saintek Perikanan*.