

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pada ikan kembung (*Rastrelliger* sp.) segar yang menggunakan larutan beluntas (*Pluchea indica* L.) 100% dengan lama perendaman 3 jam, 6 jam, 9 jam, 12 jam dan 15 jam, menunjukkan bahwa lama perendaman berpengaruh nyata terhadap nilai mutu hedonik mata, insang, lendir, bau, daging dan tekstur ikan kembung. Nilai organoleptik mutu hedonik pada lama perendaman 3 jam, 6 jam, 9 jam, 12 jam dan 15 jam memenuhi standar SNI 2729-2013 tentang ikan segar untuk semua parameter mutu hedonik dengan nilai 7. Perlakuan lama perendaman 3 jam, 6 jam, 9 jam, 12 jam dan 15 jam berpengaruh nyata pada jumlah TPC dan pH sehingga masih memenuhi syarat SNI 2729-2013 tentang ikan segar.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan dapat dilakukan pengujian untuk lama perendaman lebih dari 15 jam dengan menggunakan konsentrasi beluntas yaitu 100% dan 150% dan pengujian kimia (*histamine*) serta TVBN pada lama perendaman 3 jam sampai 15 jam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah Rabiatul, 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Haka Ghrafis. Jakarta.
- Adriyana, A. D. P. D. 2017. Kualitas dan Daya Simpan Ikan Kakap Merah dengan Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) Sebagai Pengawet Alami. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 2011. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta.
- Andarwulan N, Batari R, Sandrasari DA, Wijaya H. 2010. Flavonoid content and antioxidant activity of vegetables from Indonesia. *J Food Chem*. 121:12311235.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) 2006. Standar Nasional Indonesia 01-2332-3-2006, Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2013. Standar Nasional Indonesia 2729-2013. Ikan segar-Spesifikasi. Jakarta.
- Basjir, Erlinda T, Nikham. 2012. Uji Bahan Baku Antibakteri Dari Buah Mahkota Dewa (*Phaleria macrocarpa* (Scheff) Boerl.) Hasil Radiasi Gamma dan Antibiotik Terhadap Bakteri Patogen. *Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan*.
- Benkeblia N. 2004. *Antimicrobial activity of essential oil extracts of various onions (Allium cepa) and garlic (Allium sativum)*. *Lebensm. Wiss. u. Technol*.
- Berhimpon, S. 1993. *Mikrobiologi Perikanan Ikan. Bagian 1. Ekologi dan Pertumbuhan Mikroba Serta Pertumbuhan*. Biokimia Pangan. Laboratorium Pengolahan dan Pembinaan Mutu Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Dalimartha, S. 2008. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*, Jilid I. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Dinas Kelautan dan Perikanan Gorontalo. 2017. Data Perikanan Tangkap 2017. Gorontalo.
- Food and Agriculture Organization. 1995. *Ice in Fisheries*. Di dalam: Graham J, Johnston WA, Nicholson FJ, editor. Roma: FAO Fisheries Technical Paper

- No 331. 75pp. . 1995. *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. Di dalam: Huss HH, editor. Roma: FAO Fisheries Technical Paper 331: 0-65.
- Fujaya, Y. 2004. *Fisiologi Ikan*. Dasar Pengembangan Teknik Perikanan. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid-1. Liberty. Yogyakarta.
- Hakim.D. M., Tjahjanngsih. W., Abdillah. A. A. 2015. Pengaruh Ekstrak Alga Merah (*Kappaphycus alvarezzi*) Terhadap Jumlah Total Bakteri Dan Nilai Organoleptik Ikan Kembung (*Rastrelliger sp.*). *Jurnal*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. Vol 7. No. 1.
- Herawati. N. 2011. Identifikasi Senyawa Bioaktif Tumbuhan Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal*. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang. Vol. 12. No. 2.
- Irawan, A. 1997. *Pengawetan Ikan dan Hasil Perikanan*. Penerbit Aneka. Solo.
- Juliantina F., Dewa A.C. M., Bunga N., Titis N dan Endrawati T. B., 2008. Manfaat Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Agen Anti Bakterial Terhadap Bakteri Gram Positif dan Gram Negatif. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mawaddah, 2008. Pemanfaatan Bahan Rempah Sebagai Pengawet Alami Untuk Menghambat Bakteri. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Mile. L. 2008. Penggunaan es air kelapa terhadap daya awet ikan layang (*Decapterus macrosoma*) dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*). *Tesis*. Ilmu Perairan. Program Pascasarjana. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Moeljanto, 1992. *Pengawetan dan pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murniyati, A.S, Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nahak, M.M. 2012. Ekstrak Etanol Daun Beluntas (*Pluchea indica L.*) dapat Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans*. *Laporan Tesis*. Program Pasca Sarjana Universitas Udayana Denpasar.

- Nahak, M.M., Tedjasulaksana, R., Dharmawati, I.G.G.A. 2007. Khasiat Ekstrak Daun Beluntas untuk Menurunkan Jumlah Bakteri pada Saliva. *Interdental Jurnal Kedokteran gigi*, Denpasar. 5(3): 139-142. 2007.
- Paini SW. 2011. Aktivitas antioksidan ekstrak metanolik daun beluntas (*Pluchea indica* Less) dan fraksinya serta kemampuan mencegah warmed over flavor pada daging itik yang telah panaskan [disertasi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Plantamor, 2008. Beluntas (*pluchea indica*). <http://www.plantamor.com/index.php?plant=1029> Diakses pada hari Selasa, 29 November 2017.
- Rahayu, W.P. Slamet, M. Suliantari dan Fardiaz, S. 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. PAU. IPB. Bogor.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industry Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Sulistyaningsih, Rr. 2009. Potensi Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) Sebagai Inhibitor Terhadap *Pseudomonas aeruginosa* Multi Resistant dan Methicilline Resistant *Staphylococcus aureus*. *Laporan Penelitian Mandiri*. Fakultas Farmasi Univ. Padjadjaran Bandung. p. 34-35.
- Suriawiria, Unus. 1995. Pengantar Mikrobiologi Umum. Angkasa. Bandung.
- Susanti, A. 2006. Daya Anti Bakteri Ekstrak Etanol Daun Beluntas (*Pluchea indica*. Less) Terhadap *Escherichia coli* Secara in vitro. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Syah. U. S. 2004. Kajian Perkembangan Produksi Histamin Selama Penanganan Bahan, Pengolahan dan Perendaman Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Ward D.R dan H. Cameron 1991. *Microbiology of marine Food Products*. An AVI Book Published By Van Nostrand Reinhaold. New York.
- Widaningrum dan Winarti, Christina. 2010. *Kajian Pemanfaatan Rempah-rempah sebagai Pengawet Alami pada Daging*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Bogor.
- Yunizal dan Wibowo, S. 1998. *Penanganan Ikan Segar*. Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi. Jakarta.