

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian kondisi sanitasi dan angka lempeng total mikroba pada ikan pelagis maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sanitasi Pasar Sentral Gorontalo Utara terdapat fasilitas yang sesuai dan tidak sesuai, dapat dilihat pada kualitas sanitasi yang sesuai sebanyak 4 (empat) variabel atau 36,4% sedangkan kualitas sanitasi yang tidak sesuai sebanyak 7 (tujuh) variabel atau 63,6%. Kemudian jumlah angka lempeng total mikroba pada ikan pelagis yang memenuhi standar 22 sampel dan yang tidak memenuhi standar 2 sampel yaitu sampel ikan tuna pada pengambilan I dan IV.
2. Pengaruh sarana dan prasarana sanitasi dan angka lempeng total mikroba terhadap kualitas ikan pelagis berpengaruh cukup kuat yakni sebesar 51,2% yang diwakili variabel X10, X5, X2, X7, X4, X1, dan X6. Selanjutnya langkah strategis yang dilakukan yakni secara teknis dengan mengadakan dan merenovasi fasilitas sarana dan prasarana yang tidak sesuai menjadi sesuai berdasarkan standar yang berlaku sedangkan, secara non teknis dengan menghimbau kepada penjual dan pengunjung untuk menjaga sarana dan prasarana Pasar Sentral Gorontalo Utara.

## **5.2 Saran**

Saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya kontrol sanitasi setiap aspek pengelolaan, pembersihan fasilitas alat sebelum dan sesudah kegiatan, penanganan limbah padat dan cair, penggunaan bahan air bersih serta sarana dan prasarana sanitasi dijaga dan ditingkatkan sehingga mutu ikan pelagis tetap terjaga kesegarannya hingga sampai pada konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI Ikan Segar 2729:2013. Jakarta
- \_\_\_\_\_ Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI 01-4872.1/2006. Persyaratan Mutu Es 1:Spesifikasi*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_ Badan Standardisasi Nasional. 2006. *SNI 01-4872.3/2006. Persyaratan Mutu Air Bersih*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Adawiyah, R. 1993. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT Bumi
- Adji, K. 2008. Evaluasi Kontaminasi Bakteri Pathogen Pada Ikan Segar Di Perairan Teluk Semarang. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang.
- Anita. 2003. Pengendalian Mutu Produksi Layur (*Trichiurus. sp.*) di PPN Palabuhan ratu untuk Tujuan Ekspor. *Skripsi*. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Askara.
- Apituley, dan Tamaela, P. 2014. Ekstraktabilitas Protein Ikan Pelagis Dan Demersal Selama Penyimpanan Dingin *Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan UNPATTI, Jl. Ir. M. Putuhene Ambon* Vol. 10, No. 1 Juli 2014, Hal. 43-49.
- Apriani, R., Ferasyi R., Razali, R., 2017. Jumlah Cemarkan Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) *Jurnal. Program Studi Pendidikan Dokter Hewan Universitas Syiah Kuala*. JIMVET. 01(3): 598-603.
- Arifin, Zainal. 2009. *Evaluasi Pembelajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Bahri S, 2014. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sanitasi Pasar Bina Usaha Di Gampong Ujong Kalak Kecamatan Johan Pahlawan Kabupaten Aceh Barat. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Teuku Umar Meulaboh. Aceh Barat.
- Dami, R.T., Hiola, P.R, Amalia, L. 2014. Studi Sanitasi Lingkungan Pasar Sentral Kota Gorontalo. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Departemen Kesehatan R.I (2008), Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, Surat Keputusan Menteri Kesehatan RI No.519/MenKes/S K/VI/2008.

- Departemen Kesehatan RI, 1993 Persyaratan Kesehatan Lingkungan Tempat-tempat Umum, Buku Pedoman, Ditjen P2M PLP.
- Departemen Perhubungan Direktorat Jendral Perhubungan Darat. 1996. Pedoman Teknis Penyelenggaraan Fasilitas Parkir. No: 272/HK. 105/DRJD/96. Jakarta
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2010. Laporan Tahunan. Gorontalo: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Gorontalo Utara. 51 hal.
- Djaafar, T. F. 2007. Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan, Dan Pencegahannya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta. Yogyakarta.
- DKP. 2006. Syarat-Syarat Teknik Sanitasi dan Higiene Dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan. <http://www.dkp.go.id/>. Diakses pada tanggal 14 November 2017
- Fadli, W.K. 2011. *Pembekuan Filet Ikan Kakap Merah (Latjanus Sp.) Bentuk Skin On Padat PT. Bumi Menara Internusa Surabaya Jawa Timur*. Departemen Kelautan Dan Perikanan. Badan Pembangunan SDM Kelautan Perikanan. Akademi Perikanan Sidoarjo. Sidoarjo.
- Hanafiah, T., dan Murdinah, 1982. Evaluasi mutu pada penanganan ikan di Munar. di dalam: Prosiding Seminar Perikanan Lemuru. Banyuwangi, 18 – 21 Januari 1982. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian. hlm. 205-216.
- Hardjito, L. 2006. Diktat Kuliah Pengantar Teknologi Hasil Perikanan. Bogor: Departemen Teknologi Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Hasibuan, Malayu. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Johns, N. 1991. *Managing Food Hygiene*. London. Macmillan.
- Junianto, 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Karimela, E, J., Ijong, F. G., Agustin, A. T. 2013. *Stapilococcus* Sp. Pada Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Asap *Pinekuhe* Produk Khas Sangihe. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Universitas sam ratulangi. Manado. Sulawesi utara. Vol. 1, no. 2

- Karina S. Affandi R. P. Ferasyi T.R. 2016. Uji Mikrobiologi Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) yang didistribusikan di Tempat Pelelangan Ikan (Tpi) Lampulo dan Oleh Pedagang Ikan Keliling (Pik) Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah*. Volume 1, Nomor 3: 318-324
- Keputusan Menteri Kesehatan Republic Indonesia No.519 2008. Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pasar Sehat, (2008).
- Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan. 2011. Tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan Untuk Pasar UNI Eropa. Jakarta, No : Kep. 21/MEN/2011.
- Khotimah, L. 2016. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia Coli* pada es batu Kristal dan Es Balok di Kelurahan Cibubur Jakarta Timur. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan Program Studi Farmasi. Jakarta.
- Kiu, J, D, L, I. 2015. Uji Cemaran Bakteri *Escherichiacoli* Pada Es Campur yang dijual Di Pasar Tua Kota Selatan. *Skripsi*. Program Studi D-III Farmasi. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Kusmayadi dan Endar Sugiarto. 2000. *Metodologi Penelitian dalam Bidang Kepariwisata*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Maruka SS, Siswohutomo G, Rahmatu GR. 2017. Identifikasi Cemaran Bakteri *Escherichia Coli* Pada Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Segar di Berbagai Pasar Kota Palu. *Jurnal Mitra Sains*, 5 (1):84-89.
- Masjhur, A. A. 2016. Biologi Reproduksi Ikan Layang (*Decapterus Russelli* Ruppell, 1830) Di Perairan Selat Sunda. *Skripsi*. Departemen Manajemen Sumberdaya Perairan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Meidiawati, Karina, 2016. “Pengaruh *Size, Growth, Profitabilitas, Struktur Modal, Kebijakan Deviden* Terhadap Nilai Perusahaan”. *Jurnal Ilmu dan Riset Akuntansi*. Vol. 5 No. 2.
- Mubarak, W.I., Chayatin, N., 2009. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikasi*. Jakarta : Salemba Medika.

- Muqsit, A. 2016. Pengelolaan Perikanan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*) Dengan Menggunakan Rumpon Di Perairan Kaur Provinsi Bengkulu. *Skripsi*. Sekolah Pascasarjana Institute Pertanian Bogor.
- Nadler, F. 2011. Keragaman Sumberdaya Ikan Pelagis Ekonomis Penting Berdasarkan Hasil Tangkapan Yang Didaratkan di PPI Muara Angke. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Nafisyah, A. L. 2014. Pengaruh Alga Merah (*Kappahycus Alvarezii*) Terhadap Mutu Ikan Kembung (*Rastrelliger* sp.) *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Nainggolan, R., dan Supraptini, 2012. Sanitasi Pasar Tradisional di Kabupaten Sragen Jawa Tengah dan Kabupaten Gianyar Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan* Vol. 11 No 2, Juni 2012: 112 —122.
- Nasution MN. 2004. Manajemen Mutu Terpadu (*Total Quality Management*). Edisi Revisi. Bogor: PT. Ghalia Indonesia.
- Nelwan A. 2004. Pengembangan kawasan perairan menjadi daerah penangkapan ikan. Falsafah sains. Program studi pasca sarjana pertanian bogor. bogor
- Nento, Y. S. 2013. Hubungan Sanitasi Tempat Penjualan Ikan Dengan Keberadaan Bakteri Pada Ikan Layang (*Decapterus Spp*) Di Pasar Sentral Kota Gorontalo. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo.
- Nugroho, A. 2015. Bioindikator Kualitas Air. Jakarta: Universitas Trisakti.
- Palawe, J. F. P. 2013. Analisis Kontaminasi Total Mikroba pada beberapa Produk Ikan Segar Kabupaten Kepulauan Sangehe. *Jurnal*. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Dan Kebaharian Politeknik Negeri Nusa Utara Kampus Polnustar Tahuna.
- Permenkes RI. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 147/Menkes/Per/I/2010 tentang Perizinan Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 2010.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Dan Higiene Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningsih, S. 1995. *Sanitasi dan Hygiene pada Teknologi Pembekuan udang Penebar Swadaya*. Jakarta.

- Purwaningsih, S. 1995. *Sanitasi dan Hygiene pada Teknologi Pembekuan udang Penebar Swadaya*. Jakarta.
- Rahayu, N. A. 2012. Studi Deskriptif Hygiene Dan Sanitasi Pada Alat Pengolahan Makanan Gado-Gado Di Lingkungan Pasar Johar Kota Semarang. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu Keolahragaan. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ramadhan, T. R. 2009. Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Produk Depot Air Minum di Kecamatan Pancoran Mas, Depok. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Program Sarjana Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Rusmali, K. 2004. Analisis Aktivitas Pendaratan dan Pemasaran Hasil Tangkapan dan Dampaknya terhadap Sanitasi di Pelabuhan Perikanan Samudera Jakarta, Muara Baru DKI Jakarta. *Skripsi*. Bogor: Departemen Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Saadah, F. P. 2017. Analisis Bakteri *Coliform* Dalam Es Batu dari Berbagai Kantin di Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung. *Skripsi*. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Sanjee, S. A., and M. E. Karim. 2016. Microbiological quality assessment of frozen fish and fish processing materials from Bangladesh. *International Journal of Food Science* 2016: 1-6.
- Santoso, Tjiptono, 2001. *Riset Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Silvana, E. 2010. Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures di PT Triteguh Manunggal Sejati. *Laporan Akhir Penelitian*. Program Keahlian Pervisor Jaminan Mutu Pangan. Direktorat Program Diploma. Institut Pertanian Bogor.
- Singarimbun, M. dan Effendi, S. 2008. *Metode Penelitian Survei*, LP3ES, Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990, Dasar-Dasar Pengawetan Mutu dan Standardisasi Mutu Pangan PAU-Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Sudarma, D. 2006. Diktat Kuliah Penanganan Hasil Perikanan. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Sulaiman, W. 2004. Analisis Regresi Menggunakan Spsscontoh Kasus dan Pemeca. Penerbit Andi. Yogyakarta.

- Suleman, M. L. 2017. Identifikasi Ikan Segar Pilihan Konsumen Di Pasar Tradisional (Studi Kasus di Pasar Sentral Kota Gorontalo). *Skripsi*, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Susanti, M, V. 2010. Pengaru Pangkalan Pendaratan Ikan Nrajek Terhadap Pola Interaksi Dan Perilaku Sosial Pedagang Ikan Di Desa Ngrajek, Kecamatan Mungkit, Kabupaten. Magelang. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Sosiologi Jurusan Pendidikan Sejarah Fakultas Sosial Dan Ekonomi Universitas Yogyakarta. Yogyakarta.
- Susiwi, S. 2009. Dokumentasi SSOP. [http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR.\\_PEND.\\_KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI 30\).\\_Dokumentasi\\_SSOP.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPMIPA/JUR._PEND._KIMIA/195109191980032-SUSIWI/SUSIWI%2030)._Dokumentasi_SSOP.pdf). Diakses tanggal (2 Maret 2019).
- Sutomo, 1993. Kejadian Red Tide dan Kematian Masal Udang Jebung (*Peaneus Morguensis*) dan Udang Windu (*Peaneus Monodon*) Dan Budidaya Jarring Apung Di Muara Keramat Kebo, Teluk Negara, Tangerang. Puslit Oseanografi LIPI. Jakarta.
- Suyedi, R. 2001. Sumber Daya Ikan Pelagis. Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta
- Tjiptono. 2001. *Manajemen Pemasaran dan Analisa Perilaku Konsumen*, Yogyakarta: BPFE.
- Warsito, Hermawan. 1992. *Pengantar Metodologi Penelitian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yunanda, F. Selviana, Pradana T, D. 2015. Gambaran Kondisi Sanitasi Pasar Tradisional di Kota Pontianak (Studi Kasus Pasar Flamboyan dan Pasar Mawar) Pontianak.