

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Ikan kembung asin kering dengan penambahan ekstrak daun kemangi yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, TPC, AKK, organoleptik kenampakan, tekstur, dan aroma.
2. Perlakuan terbaik ikan kembung asin kering dengan penambahan ekstrak daun kemangi 20% dari berat ikan, memiliki kadar air 24%, TPC sebanyak  $1,7 \times 10^6$  kol/gr penyimpanan 0 hari dan  $9,2 \times 10^5$  kol/gr penyimpanan 30 hari, Angka Kapang Khamir sebanyak  $2 \times 10^5$  kol/gr penyimpanan selama 0 hari dan  $9,1 \times 10^4$  kol/gr penyimpanan 30 hari, serta hasil uji asam lemak omega-3 1,56%.
3. Hasil organoleptik kenampakan memiliki skor terbaik terdapat pada kontrol dengan skor 6,43 awal penyimpanan dan perlakuan 30% dengan skor 6,13 penyimpanan 30 hari. Hasil tekstur memiliki skor terbaik pada perlakuan 25% dengan skor 6,17 awal penyimpanan dan perlakuan 20% dengan skor 6,13 penyimpanan 30 hari. Hasil aromah memiliki skor terbaik pada kontrol dengan skor 6,73 awal penyimpanan dan perlakuan 25% dengan skor 6,33.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian ini, maka disarankan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu optimal pengeringan ikan dengan penambahan ekstrak daun kemangi dan lama pengeringan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Brathara Karya Aksara. Jakarta
- Alim, Emalia. 2004. "Mutu Citarasa Rengginang Berbasis Beras Aromatik Dengan Metode Pengeringan Berbeda." Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Andriyani, Dewi. 2005. "Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Halofilik Dari Ikan Asin." Universitas Sebelas Maret.
- Angelina, Maria, Masnur Turnip, Dan Siti Khotimah. 2015. "Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia Coli* Dan *Staphylococcus Aureus*." 4: 6.
- Antoni, Syahrial. 2010. "Analisa Kandungan Formalin Pada Ikan Asin Dengan Metoda Spektrofotometri Di Kecamatan Tampan Pekanbaru." Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau: 66.
- Bsn. 2015. "Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 7: Perhitungan Kapang Dan Khamir Pada Produk Perikanan."
- Budiman, Muhammad Syarif. 2004. "Teknik Penggaraman Dan Pengeringan." Departemen Pendidikan Nasional: 54.
- Chrismanuel, A, Y Pramono B, Dan B Setyani E. 2012. "Efek Pemanfaatan Karaginan Sebagai Edible Coating Terhadap Ph, Total Mikroba Dan H<sub>2</sub>s Pada Bakso Selama Penyimpanan 16 Jam." *Animal Agriculture Journal* 1(2): 286–92.
- Dewi, Dian Puspita. 2008. "Pemisahan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum*) Secara Kromatografi Lapis Tipis Dan Aktivasnya Terhadap *Malassezia Furfur* In Vitro." Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dharmagadda, Vidya S S, Mamta Tandonb, Dan Padma Vasudevan. 2005. "Biocidal Activity Of The Essential Oils Of *Lantana Camara*, *Ocimum Sanctum* And *Tagetes Patula*." *Journal Of Scientific & Industrial Research* 64: 53–56.
- Fitriani, Asih. 2006. "Profil Asam Lemak Omega-3 Dalam Hati Ikan Manyung (*Arius Thalassinus*) Yang Mengalami Pemanasan Pendauluan (Blanching)." Universitas Negeri Semarang.

- Ira. 2008. "Kajian Pengaruh Berbagai Kadar Garam Terhadap Kandungan Asam Lemak Esensial Omega-3 Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Asin Kering." Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Kadian, Renu, Dan Milind Parle. 2012. "Therapeutic Potential And Phytopharmacology Of Tulsi." *International Journal Of Pharmacy & Life Sciences* 3(7).
- Kusuma, Weda. 2010. "Efek Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Terhadap Kerusakan Hepatosit Mencit Akibat Minyak Sawit Dengan Pemanasan Berulang." Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Latupeirissa, Louisiana, Dan Dominggus Rumahlatu. 2016. "Perbedaan Komposisi Asam Lemak Omega-3 Ikan Lema (*Rastrelliger Kanagurta*) Oleh Pengaruh Cara Pemasakan Dan Waktu Yang Berbeda." *Majalah Biam* 12(02): 1–7.
- Lukman, Agustianto. 2016. "Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Terhadap Bakteri Patogen Dengan Metode Klt Bioautografi." : 78.
- Marpaung, Ridawati. 2015. "Kajian Mikrobiologi Pada Produk Ikan Asin Kering Yang Dipasarkan Di Pasar Tradisional Dan Pasar Swalayan Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kota Jambi." : 7.
- Maryati, R Soraya Fauzia, Dan Triastuti Rahayu. 2007. "Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum L.*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Dan *Escherichia Coli*." *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi* 8(1): 30–38.
- Masruroh, Inayati. 2017. "Pengaruh Lama Pengerigan Terhadap Mutu Teh Daun Kemangi Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri (*Ocinum Sanctum L.*)." Universitas Mataram. Mataram.
- Muchtadi, Tien R, Sugiyono, Dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Mukhtar, M. H, A.Z Adnan, Dan M.W Pitra. 2007. "Uji Sitotoksisitas Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum L.*) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Bioassay." *Universitas Andalas* 12(1).
- Murniyati, A.S, Dan Sunarman. 2000. *Pendinginan Pembekuan Dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Mustapa, Novrianty, Siti A Liputo, Dan Suryani Une. 2021. "Modifikasi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Metode Fermentasi Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Roti Tawar." *Jambura Journal Of Food Technology* 3(1): 57–65.
- Negara, J.K Dkk. 2016. "Aspek Mikrobiologis Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda." *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan* 04: 286–90.
- Ningrum, R, Lahming, Dan A Mustarin. 2019. "Pengaruh Konsentrasi Dan Lama Waktu Penggaraman Terhadap Mutu Ikan Terbang (*Hirundichthys Oxcephalus*) Asin Kering." *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5(2): 26–35.
- Nurhayati, Dan Isye Marda Samalo. 2013. "Analisis Degradasi Polutan Limbah Cair Pengolahan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Dengan Penggunaan Mikroba Komersial." *Universitas Satya Negara Indonesia* 9 No. 1: 1–13.
- Olsvic, Orjan, Yngvild Wasteson, Arve Lund, Dan Erik Hornes. 1991. "Pathogenic *Escherichia Coli* Found In Food." *International Journal Of Food Mikrobiology* 12: 103–14.
- Omidpanah, Sahar, Hamid Sadeghi, M Sarcheshmeh M, Dan Azadeh Manayi. 2015. "Evaluation Of Antifungal Activity Of Aqueous Extracts Of Some Medicinal Plants Against *Aspergillus Flavus*, Pistachio Aflatoxin Producing Fungus In Vitro." *Drug Development And Therapeutics* 6(2).
- Prakoso, Thomas A.D. 2010. "Perbandingan Angka Kapang Khamir (*Akk*) Rimpang Segar Temulawak, Dan Ekstrak Etanolik Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*)" Tesis. Universitas Sanata Dharma.
- Purbani, Dini. 2001. "Proses Pembentukan Kristalisasi Garam." Departemen Kelautan Dan Perikanan. Makassar.
- Purnomo, I Made Hadi, Shanti Dwita Lestari, Dan Ace Baehaki. 2017. "Analisi Kandungan Formalin, Pestisida, Dan Jamur Pada Beberapa Jenis Ikan Asin." *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 6, No 1.
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

- Salamah, Ella, Hendrawan, Dan Yunizal. 2004a. "Studi Tentang Asam Lemak Omega-3 Dari Bagian-Bagaian Tubuh Ikan Kembung Laki-Laki (*Rastrelliger Kanagurta*)." *Buletin Teknologi Hasil Perikanan, Ipb* 8(2): 30–36.
- Sari, F.P, Dan S.M Sari. 2011. "Ekstraksi Zat Aktif Antimikroba Dari Tanaman Yodium (*Jatropha Multifida* Linn) Sebagai Bahan Baku Alternatif Antibiotik Alami." Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sirait, Jantri. 2019. "Pengering Dan Mutu Ikan Kering." *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13(2): 303–13.
- SNI 2332.7:2015. 2015. "Cara Uji Mikrobiologi - Bagian 7: Perhitungan Kapang Dan Khamir Pada Produk Perikanan."
- Sofiyanto. 2001. "Penggunaan Berbagai Jenis Bahan Kemasan Mempertahankan Mutu Ikan Asin (*Pangasius Izyopltzlzalmus*) Selama Penyimpanan." Thesis. Ipb (Bogor Agricultural University).  
<http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/16757> (Januari 12, 2021).
- Solihin, Muhtarudin, Dan Rudy Sutrisna. 2015. "Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran Dan Umbi-Umbian." *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(2): 233284.
- Sopandi, Tatang, Dan Wardah. 2013. *Mikrobiologi Pangan (Teori Dan Praktik)*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Subagia, Kholis Abdu. 2019. "Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum Basilicum* L.) Dan Lama Perendaman Terhadap Mutu Kimia, Umur Simpan, Dan Organoleptik Ikan Bage Lemuru (*Sardinella Lemuru*)." Universitas Teknologi Sumbawa.
- Sumual, Mergy Angelia, R. Hadju, M. D. Rotinsulu, Dan S. E. Sakul. 2014. "Sifat Organoleptik Daging Broiler Dengan Lama Perendaman Berbeda Dalam Perasan Lemon Cui (*Citrus Microcarpa*)." *Zootec* 34(2): 139.
- Wahyuningtias, Dianka. 2010. "Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant." *Binus Business Review* 1(1): 116–25.
- Wattimena, M.L, Dan R.B.D Sormin. 2020. "Deteksi Kapang Pada Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) Asin Kering Asal Pulau Banda." *Majalah Biam* 16(01): 21–28.

- Wheeler, Kathryn A, Alisa D Hocking, J. I Pitt, Dan Agnes M Anggawati. 1986. "Fungi Associated With Indonesia Dried Fish." *Food Microbiology* 3: 351–57.
- Wibawa, Pratama Jujur, Dwi Listiyorini, Dan Enny Fachriyah. 2006. "Penentuan Komposisi Asam Lemak Ekstrak Minyak Ikan Kembung (*Rastrelliger Kanagurta*) Dengan Gc-Ms Dan Uji Toksisitasnya Menggunakan Metode Bslt." *Jurnal Sains & Matematika (Jsm)* 14(4): 169–74.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: Pt Gramedia Pustaka Utama.