

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, lama waktu penyimpanan ikan tongkol pada larutan daun mangrove *Sonneratia alba* terbaik yaitu 12 jam, dengan ciri mutu organoleptik hedonik ikan tongkol mutu kenampakan mata 7,02 dengan kriteria bola mata rata, kornea agak keruh, pupil agak keabu-abuan, agak mengkilap spesifik jenis ikan, mutu insang 7,20 kriteria warna insang merah muda atau coklat muda dengan sedikit lendir agak keruh, mutu lendir 7 kriteria lapisan lendir mulai agak keruh, mutu bau 6 kriteria netral, mutu daging 7 kriteria sayatan daging sedikit kurang cemerlang, jaringan daging kuat dan mutu tekstur 6,4 kriteria agak lunak, sedikit kurang elastis. Sedangkan nilai TVB-N 15 mgN/100 gr serta pH 6,90 dengan kriteria Netral.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menggunakan konsentrasi larutan daun mangrove *S. alba* yang lebih tinggi sehingga efektifitas larutan dapat diukur perbedaannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Apriani R., Feransyi., R. Razali., R. 2017. Jumlah Cemarah Mikroba dan Nilai Organoleptik Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *JIMVET*. 01(3): 598-603.
- Auzi. 2008. *Euthynnus affinis*. (Diakses pada tanggal 20 September 2016). [http://commons.wikimedia.org/wiki/Euthynnus affinis](http://commons.wikimedia.org/wiki/Euthynnus_affinis).
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *SNI 01-2332-3-2006, Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. *Ikan Segar SNI 2729-2013*. Dewan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Darminto, Alimuddin, dan Dini I. 2009. Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Potensial Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Aeromonas hydrophyla* dari Kulit batang Tumbuhan *Aveccennia sp.* *Jurnal Chemica*. Vol. 10 Nomor 2.
- Dotulong, V., Wonggo, D., Montolalu, L. A. D. Y. 2018. Phytochemical Content, Total Phenols, and Antioxidant Activity of Mangrove *Sonneratia alba* Young Leaf Through Different Extraction Methods and Solvents. *International Journal of ChemTech Research*. Vol. 11 No. 11, pp 356-363.
- Eskin, N., 1990. *Biochemistry of Food*. Edisi II. Academic Press. New York.
- Fatiqin, A. 2015. Eksplorasi Aktinomiset Sebagai Penghasil Antibiotika Dari Tanah Mangrove *Sonneratia caseolaris* Di Tanjung Api Api. *Jurnal Biota*. Vol. 1 No. 1.
- Food and Agriculture Organization [FAO]. (1995). *Quality and Quality Changes in Fresh Fish*. HH, editor. FAO
- Herawati, N. 2011. Identifikasi Senyawa Bioaktif Tumbuhan Mangrove *Sonneratia alba*. *Jurnal Chemica*. Vol. 12 Nomor 2, Hal 54 – 58.
- Ibrahim., M., M.Y, Datulong V., Wonggo D., Lohoo J.H., Montolalu I., R, Makapedua M., D. Sanger G. 2009 Aktivitas Anti Bakteri Infusa Daun Muda Mangrove *Sonneratia alba* Kering. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 7. No. 2.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 1*. Teknik Pendinginan Ikan. CV Paripurna. Jakarta

- Iman, A.N. 2014. Kesesuaian Lahan Untuk Perencanaan Rehabilitasi Mangrove Dengan Pendekatan Analisis Elevasi Di Kuri Caddi, Kabupaten Maros. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Kurniaji, A. 2014. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Mangrove (*Sonneratia alba*) Pada Bakteri *Vibrio Harveyi* Secara *In Vitro*. *Skripsi*. Universitas Halu Oleo. Kendari.
- Kurniawati S., 2014. Identifikasi dan Prevalensi Endoparasit Pada Saluran Pencernaan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Di Perlabuhan Perikanan Nusantara Brondong Lamongan-Jawa Timur. *Skripsi*. Universitas Airlangga Surabaya. Fakultas Perikanan dan Kelautan.
- Linggama., A., G. Montalalu., A. D., Y. Salindo., N., T. Harikedua., D. S., Makepedua M., D. Damongilala., L. 2009. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Air Rebusan Daun Mangrove Segar (*Sonneratia alba*) Didesa Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal media teknologi hasil perikanan*. Vol 7, No. 2.
- Manggaprouw E.A. Montolalu I.R. Suwetja K.I. 2014. Kajian Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Segar DiPasar Bahu Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 2, No.2.
- Milo S., M. Ekawati M., L. Purwijantiningsih. Pranta S., F. 2013. Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) Di kabupaten Gunung Kidul dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal*. Fakultas Teknologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Moeljanto, 1992. *Pengawetan dan pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Munandar A., Nurjanah, Nurimala M., 2009. Kemunduran Mutu Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Pada Penyimpanan Suhu Rendah Dengan Perlakuan Cara Kematian dan Penyiangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol XI Nomor 2.
- Nana, Hasanah, dkk. 2015. Analisis Proses Berfikir Siswa Dalam Memecahkan Masalah Matematika Ditinjau Dari Tipe Kepribadian Ekstrovert-Introvert dan Ggender. *Jurnal*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ngafifuddin M, Susilo dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar* 2017 6 (1) 66 – 70. Jurusan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.

- Noor, R.Y., Khazali M., dan Suryadiputra I.N.N. 2012. *Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia*. PHKA/WI-IP. Bogor.
- Oktavianus, S. 2013. Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Mangrove Jenis *Avicennia marina* Terhadap Bakteri *Vibrio parahaemolyticus*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pakaya, W. 2015. Analisis Kadar Flavonoid Dari Ekstrak Metanol Daun Dan Bunga Tembelekan. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Jurusan Kimia. Gorontalo.
- Pansera, M.R. (2004). Extraction Of Tannin By Acacia Mearnsian Whit Supercritical Fluid, *Jurnal International Brazillian Archives off biology and technology*. pp: 197.
- Puri, A.A. 2016. Uji bakteriologis dan organoleptic ikan tongkol dipasar tradisional, modern dan gudang lelang kota Bandar Lampung. *skripsi* Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Pursetyo, K.T., Tjahjaningsih W. dan Andriyono S. 2013. Analisis Potensi *Sonneratia* sp. Di Wilayah Pesisir Pantai Timur Surabaya Melalui Pendekatan Ekologi Dan Sosial-Ekonomi. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol. 5 No. 2.
- Puspayanti, N.M., Tellu H., Andi T. dan Suleman S.M. 2013. Jenis-Jenis Tumbuhan Mangrove di Desa Lebo Kecamatan Parigi Kabupaten Parigi Moutong dan Pengembangannya sebagai Media Pembelajaran. *Jurnal e-Jipbiol*. Vol. 1 : 1-9. ISSN : 2338-1795.
- Putro, B. 2008. *Membuat Dendeng Rendang Kolesterol dari jantung Pisang*. Jakarta. agroMedia Pustaka.
- Rangkuti, D. 1994. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*. Sekolah Analis Kimia. Padang.
- Robb, D. 2002. *The Killing of Quality: The Impact of Slaughter Procedures on Fish Flesh*. Ed. Alasalvar C dan Taylor T. *Seafood-Quality, Technology and Nutraceutical Applications*. Springer. New York.
- Rustaman, N.Y. 2010 *Pendidikan dan Penelitian Sains Dalam Mengembangkan Keterampilan Berfikir Tingkat Tinggi Untuk Pembangunan Karakter*. FPMIPA UPI.
- Saimima A.,N., Rahman A., Manuhuttu D., N.2021. Pengaruh Perendaman Ekstrak Daun Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) terhadap Penilaian Mutu Organoleptik Ikan Kuwe (*Gnathanodon speciosus*). *Jurnal TRITON Volume 17, Nomor 1, hal. 25-34*.

- Sanger, G. 2010. Mutu Kesegaran Ikan Tongkol Selama Penyimpanan Dingin. Warta WIPTEK. 35 : 1-2
- Sikorski ZE., A Kalakowskidan B Pan. 1990. The Nutritive Composition of The Major Groups of Marine Food Organism. Dalam ZE. Sikorski (ed).Seafood: Resources, Nutritional Composition and Preservation. Florida :CRC Press Inc. Florida.
- Suwetja, I. K. 2006. *Metode penentuan mutu ikan*. Penentuan kesegaran jilid I. Fakultas Perikanan Universitas Manado.
- Suwamba K. 2008. Proses Pemindangan dengan Mempergunakan Garam dengan Konsentrasi yang Berbeda. Denpasar.
- Suzuki, T. 1981. Fish Krill Protein Processing Technology. Aplied Science Publisher, Ltd. London.
- Taskaya I., s. cakli, and u. celik. 2003. A study on the quality changes of cul-trued gilthead seabream (*sparusau-rata* L., 1758) and seabass (*dicentrarchus labrax* L., 178) under the market *conditions*. j. fish. aquat. sci., 20:313-320.
- Tamuu H., Harmain M.,R. Dali A.,F. 2014. Mutu Organoleptik dan Mikrobiologi Ikan Kembung Segar dengan Penggunaan Larutan Lengkuas Merah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Volume 11, Nomor 4.
- Ummah, M.K. 2010. *Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin Pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L) skripsi*. Jurusan Kimia, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.