

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan ekstrak bawang putih dalam pembuatan bakasang ikan betok dapat memberikan pengaruh nyata terhadap nilai TVBN, nilai pH, dan nilai TPC. Hal tersebut ditunjukkan dari nilai pH terendah terdapat pada penambahan konsentrasi ekstrak bawang putih 25% dengan nilai (4.11%), TPC terendah terdapat pada penambahan konsentrasi 25% dengan nilai (4.9%), TVBN terendah terdapat pada penambahan konsentrasi ekstrak bawang putih 25% dengan nilai (7.15%).
2. Penambahan ekstrak bawang putih pada pembuatan bakasang ikan betok dapat memberikan pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter aroma. Namun tidak dapat memberi pengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis pada parameter warna bakasang yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, J; 2016. Identifikasi Dan Bioekologi Ikan Betok (*Anabas Testudieus*). Bioscientiae. 8 (2):
- Ankri, S. And D. Mirelman. 1999. Anti microbial properties of allicin from garlic. Microbes and infect. 2:125---129.
- Aulia SV. 2019. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Bawang Putih (*Allium sativum L.*) pada Mie Kelor (*Moringa oleifera L*) terhadap Daya Simpan dan Daya Terima Konsumen. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Bahlawan, F, 2013. Pengaruh Kadar Garam Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Bakasang Sebagai Bahan Modul Pembelajaran Bagi Masyarakat Pengrajin Bakasang. (Bimafika, 2013, 3, 2992-297). Universitas Darussalam Ambon, Ambon.
- Banerjee, M. And P. K.Sarkar. 2003. Inhibitory effect of garlic on bacterial pathogens from spices. World J. Microbiol. And Technol. 19:565---569.
- Bhaskar, N., Benila, T., Radha, C., & Lalitha, R. G. (2008). Optimization of enzymatic hydrolysis of visceral waste proteins of Catla (*Catla catla*) for preparing protein hydrolysate using a commercial protease. *Bioresource Technology*, 99(2), 335–343. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2006.12.015>
- Bhaskar, N., & Mahendrakar, N. S. (2008). Protein hydrolysate from visceral waste proteins of Catla (*Catla catla*): Optimization of hydrolysis conditions for a commercial neutral protease. *Bioresource Technology*, 99(10), 4105–4111. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2007.09.006>
- Bhaskar N dan Mahendrakar NS. 2008. Protein hydrolysate from visceral waste protein of Catla (*Catla catla*) : Optimization of hydrolysis condition for a commercial neutral protease. *Bioresource Technology* 99 : 4105-4111.
- Buckle, K. A., *et al.* 1985. Ilmu Pangan, Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adion. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Clucas, J. J; Dan A. R. Ward 1996. Post-Harvest Fisheries Development. A Guide To Handling, Preservation, Processing And Quality. Nri. Unit Kingdom.
- El Astal, Z. 2004. The inhibitory action of aqueous garlic extract on the growth of certain pathogenic bacteria. Eur. Food Res. Technol. 218:460---464.
- Feldberg R.S., Chang S.C., Kotik A.N., Nalder M., Neuwirth Z., Sundstrom D.C., Thompson NH. 1988. In vitro mechanism of inhibition of bacterial cell growth by allicin, Antimicrob. Agents Chemother. 32: 1763-1768.

- Hadiwiyoto, S, 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Karina, R; 2013. Pengaruh Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri (*Streptococcus Mutans*) Secara Invitro. Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Kasmawati, Yuyuk; Yuliana, Neti; Nurainy, Fibra. 2005. *Pengaruh Masing-masing Konsentrasi Bubuk Bawang Putih dan Bubuk Lengkuas Terhadap Mutu Tahu*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Kottelat, m, a. J. Whittin, s.n kartikasari dan s. Wirdjoadmodja. 1993. Freshwater fish hes of western indonesia and sulawesi (ikan air tawar indonesia bagian barat dan sulawesi). Periplus-proyek EMDI. Jakarta. 377 p.
- Maidment, D. C. J., Z. Dembny and D. I. Watts. 2001. The anti---bacterial activity of 12 Alliums against *Escherichia coli*. *Nutrit. And Food Sci.* 31(5):238---241.
- Moulia, M. N; Dkk 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. SMK-PP Negeri Sembawa BPPSDMP, Kementrian Pertanian, Palembang. Departement Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor 16680.
- Muller , J. And A. Heindl. 2006. Drying of medicinal plants *In* R.J. Bogers, L.E. Craker, and D. Lange (eds.), *Medicinal and Aromatic Plants*, Springer, The Netherlands, p. 237-252.
- Mustakin, N. 2008. Kajian Kebiasaan Makanan Dan Kaitannya Dengan Haspek Reproduksi Ikan Betok (*Anabas Testudineus*) Pada Habitat Yang Berbeda Dilingkungan Danau Melintang Kutai Kartanegara Kalimantan Timur. Tesis. Sekolah Paska Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sivam, G. P. 2001. Protection against *Helicobacter pylori* and other bacterial infection by garlic. *The J. Nutrit.* 131:1106---1108.
- Suhartini S. 2004. *Kajian Antibakteri Temulawak, Jahe dan Bawang Putih terhadap Bakteri Salmonella thypimurium serta Pengaruh Bawang Putih terhadap Performa dan Respon Imun Ayam Pedaging*. Tesis. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Syulfia, R; Dkk; 2015. Pertumbuhan Dan Kelulushidupan Ikan Betok (*Anabas Tettudineus*) Dengan Padat Tebar Yang Berbeda. (Skripsi. Fakutlas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau.

- Putro, dkk. (2008). *Aplikasi Ekstrak Bawang Putih untuk Memperpanjang Daya Simpan Ikan Kembung Segar (Rastelliger kamagurta)*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi kelautan dan Perikanan Vol 3 No 2, Desember 2008.
- Poernomo A, Buckle KA. 2002. Crude peptones from cowtail ray (*Trygon sephen*) viscera as microbial growth media. *World Journal of Microbiology & Biotechnology* 18: 333–340.
- Purwaningsih, Dkk, 2013, ***Karakteristik Organoleptik Bakasang Jeroan Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelemis, Lin) Sebagai Pangan Tradisional Maluku Utara***, Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Vol 1 (3) : 2013 : P6.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Rahayu, P. W; 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Departement Pendidikan Dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. IPB. Bogor.
- Yamada, Y dan Azama, K. 1997. *Antimicrobe Agents Chemotherapy*. Diakses dari <http://www.Sirisimpex.com/garlic.html>. diakses pada tanggal 08 Februari 2018.
- Yempormase, H. V., Fatimah, F., Kamu, V. S. 2017. Kualitas Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelais*) Yang Diolah Pada Berbagai Waktu Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 6 (4) :228-233.