

## **.BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian pada ikan teri (*Stolephorus* sp.) kering dengan lama pengeringan berbeda dapat disimpulkan bahwa :

1. Lama pengeringan memberikan pengaruh terhadap nilai mutu hedonik (kenampakan, bau dan tekstur), kimia (kadar air, abu dan garam) dan mikrobiologi (TPC dan *E.coli*).
2. Nilai organoleptik mutu hedonik, kimia dan mikrobiologi ikan kering dengan lama pengeringan 10 jam memenuhi standar yang ditetapkan oleh SNI dengan kriteria kenampakan utuh, bersih, kurang rapi, seragam, agak cemerlang, menarik; bau segar spesifik jenis berkurang tanpa bau tambahan; tekstur padat, cukup liat dan kompak; kadar air 9,02%; kadar garam 6,86%; kadar abu 0.30%; TPC 3,54 CFU/g serta Coliform 3.0 MPN/gr dan *E.coli* negatif <3 MPN/gr.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian ini disarankan dapat dilakukan penelitian lanjutan untuk lama pengeringan yang berbeda pada jenis ikan lain.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. PengolahandanPengawetanIkan .PT. BumiAksara.Jakarta.
- Andriawan, S., Ariyandra, R., Putra, R.N., Soy, H.A., Faith, M.N. 2010. Usulan Program Kreativitas Mahasiswa. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Asmoro, L.C., Kumalaningsih, S.,; Mulyadi, A.F. 2012. Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi(*Stolephorus* sp.). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.
- Astawan. M, 2006. *Bahan-bahan pengawet kimia*. Penebar swadaya, Jakarta
- Astuti, S. M. 2007. Teknik Mempertahankan Mutu Lobak (*Raphanus sativus*) Dengan Menggunakan Alat Pengering Vakum. Buletin Teknik Pertanian Vol. 12 No. 1. 2007. <http://www.pustakadeptan.go.id/publikasi/bt121079.pdf>. Diakses tanggal 27 Maret 2012
- Badan Pusat Statistik. 2012. Produksi Perikanan Menurut Subsektor Tahun 2006-2011. <http://www.bps.go.id>. [26 September 2015].
- Balitbang Perikanan. 1994. Pedoman Teknis Perencanaan Pemanfaatan dan PengelolaanSumberdaya Ikan Pelagis Kecil dan Perikanannya. Seri Pengembangan HasilPenelitian Perikanan. Jakarta.
- Bligh, E.G., S.J. Shaw, and A.D. Woyewoda. 1988. *Effects of Drying and Smoking on Lipids of Fish in* J.R. Burt (Ed.) *Fish Smoking and Drying : The Effect of Smoking and Drying on The Nutritional Properties of Fish*. Elsevier Applied Science, London.
- Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan, 2005. Analisis Hasil Perikanan. BBPPHP. Jakarta.
- BSN. 2000. SNI-01-2354.2-2006 Tentang Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- \_\_\_\_\_. 2006. SNI 01-3556-2000 Tentang Standar Nasional Indonesia Garam Beriodium. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
2009. SNI 2708.1-2009 tentang Ikan Teri Asin Kering. Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bukle, K.A., 1987. *Ilmu Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Budiman, M.S. 2004. Teknik Pengaraman dan Pengeringan. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Depdiknas Ditjen Pendidikan Dasar dan Menengah Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.

- De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. *The Marine Fishery Resources of Sri Lanka. FAO Spesies Identification Field Guide for Fishery Purpose*. Rome. M-43. ISBN 92-5-103293, 400 pp.
- Dinas Perikanan Dan Kelautan Gorontalo Utara. 2010. *Produksi ikan teri (Stolephorus sp.) dan total effort di Teluk Kwandang*
- Djaridjah, R.M. 1995. Ikan Duri Lunak. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Faridz,R., Hafiluddin, dan Anshari, M. 2007. Analisa Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Escherichia coli* pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Jurnal EMBRYO 4 (2): 94 – 106.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jilid-1. Liberty. Yogyakarta.
- Handoyo, E.A., Philip, K., dan Suryanty, A. 2011. Desain dan Pengujian Sistem Pengering Ikan Bertenaga Surya. Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra. Surabaya.
- Heruwati, E.S. 2002. Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek dan Peluang Pengembangan. *Jurnal litbang pertanian*, 21(3), hlm.92-99.
- Husni, M. 2013. Uji Pemberian Polyethylene Glycol6000 terhadap Morfologi Benih Karet (*Hevea brassiliensis*, Muell-Arg.) Tanpa Cangkang setelah Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Jay, J. M. 2000. *Modern Food Microbiology*, 6th Edition. Aspen Publisher, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Kusnandar, Andarwulan, N., F, dan D. Herawati. 2011. Analisis pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Louhenapessy, M., Tapotubun, A., Nanlohy, E. M. 2008. Efek waktu pemasakan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura.
- Masyamsir. 2001. Penanganan Hasil Perikanan. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem Dan Standar Pengelolaan SMK Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta
- Moeljanto, 1992. *Pengawetan dan pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, T.R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Murniyati, A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

- Norman G.M. 1999. Principles of Food Sanitation. A Chapman & Hall Food Science Book. Fourth Edition. AN ASPEN PUBLISHING. Aspen.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan Dan Pengemasan Komoditas Pertanian. Departemen Pendidikan Nasional Proyek Pengembangan Sistem Dan Standar Pengelolaan SMK Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta
- Rahman, M. S. 2007b. *Osmotic Dehydration of Foods*. In: Rahman, M. S. (ed.) Handbook of Food Preservation, 2nd ed. 2nd ed.: CRC Press.
- Resmiati, T., Diana, S., dan Astuty, S. 2003. Pengasinan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dan Kelayakan Usahanya. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sani, M. 2001. Upaya pengolahan ikan patin (*Pangasius pangasius*) sebagai bahan baku ikan asin jambal roti. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sedjati, Sri. 2006. Pengaruh Konsentrasi khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Universitas Diponegoro. Semarang. 113 hlm.
- Sudarmaji, S., B., Haryo no, Suhardi. 1997. Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Walpole, Ronald E. 1993. Pengantar Statistika. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suwamba, I Dewa Ketut. 2008. Proses pemindangan Dengan Mempergunakan Garam dengan Konsentrasi Yang Berbeda. <http://www.smp-saraswat-dps.sch.id/index.php>. diakses pada 2 September 2015.
- Taib, G., G. Said, dan S. Wiraatmadja. 1997. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Zaelanie, Kartini, M.P., Rahma, N., dan Sridayuti. 2004. Diktat Mata Kuliah Teknologi Hasil Perikanan I Fakultas Universitas Brawijaya. Malang.