

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan wadah penyimpanan selama pemasaran memberikan pengaruh terhadap karakteristik mutu organoleptik kenampakan, bau dan tekstur serta mutu mikrobiologi khususnya TVB (3,70mgN% - 9,56 mgN%) dan ALT(4,24 CFU/g – 4,39 CFU/g) udang *vannamei* selama pemasaran 36 jam.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya disarankan untuk memperpanjang waktu penyimpanan udang dengan menggunakan wadah dan menggunakan bahan pengawet lain (selain es konvensional) untuk mempertahankan mutu baik udang maupun hasil perikanan lain

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Afrianto, E, dan Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Afrianto, E dan Liviawaty, E. 2010. *Proses Penurunan dan Cara Mempertahankan Kesegaran Ikan*. Widya Padjadjaran. Bandung.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*, Washington D.C.
- Arias, A.M., Torre, M de la., dan Fijo, M.I. 2013. *Pannaeus vannamei*. http://www.ictioterms.es/nombre_cientifico.php?nc=235, diakses tanggal 14 Maret 2015.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Kemasan Polistirena Foam (Styrofoam)*. Jurnal InfoPOM 9 (5), Hal. 1-12.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 2354.8:2009, *Cara Uji Kimia Bagian 8: Penentuan kadar Total Volatil Base (TVB-N) dan Trimetil Amin Nitrogen (TMA-N) pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 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. 2006. SNI 01-2346-2006, *Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2728.1-2006, *Udang Segar-Bagian 1:Spesifikasi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Clucas, L.J. & A.R. Ward. 1996. *Post harvest fisheries development: a guide to handling, preservation, processing, and quality*. Natural Resources Institute, UK.
- Connell, J.J. 1990. *Control of Fish Quality (Third edition)*. Fishing News Ltd. Surrey, England.
- Erlangga E. 2012. *Budidaya Udang Vannamei Secara Insentif*. Pustaka Agro Industri. Hlm 14-15. Pamulang-Tangerang Selatan.

- Eskin, N.A.M. 1990. *Biochemistry of Food Second Edition*. Academic Press, Inc San Diego.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Graham, J., Johnston, W. A., dan Nicholson, F. J., 1993. *Ice in Fisheries*. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Gokce MA, Tazbozan O, Celik M, Tabakoglu S. 2004. Seasonal variation in proximate and fatty acid of female common sole (*Solea solea*). *Food Chem.* 88:419-423.
- Hadiwiyoto. S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. CV Liberty. Yogyakarta.
- Hapsoro, C. A. 2013. *Laporan Kerja Lapangan Proses Pembekuan Udang Beku Di PT. Grahamakmur Ciptapratama Sidoarjo – Jawa Timur*. UGM, Yogyakarta.
- Ibrahim, T. 2014. *Analisis Escherchia Coli Pada Udang (Litopenaeus vannamei) Segar Pasca Pencucian Bertahap Dalam Proses Pengolahan Udang Beku di PT. XX Kota Gorontalo*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Jay JM. 2000. *Modern Food Microbiology*. Ed ke-6. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Junianto. 2003. *Teknik penanganan ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Statistik ekspor hasil perikanan*. Pusat Data, Statistik, dan Informasi, Sekretariat Jenderal, Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P., 2005. *Introduction. In: The Stability and Self-life of Food*. Woodhead Publ. Ltd. CRC Press. Cambridge. England
- Kleter, G.A., Groot, M.J., Poelman, M., Kok, E.J., dan Marvin HJP. 2009. *Timely Awareness and Prevention of Emerging Chemical and Biochemical Risks in Foods: Proposal For A Strategy Based on Experience with Recent Cases*. *J. Food and Chemical Toxicology*. 47: 992-1008.
- Kuncoro, W. 2005. *Penanganan Hasil Tangkap Sistem Pembekuan*. Pusat Pengembangan dan pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Pertanian. Cianjur.

- Mintorogo, D. S. 2013. Efektivitas Styrofoam sebagai Isolator Panas Pada Atap Miring di Surabaya. *Laporan Penelitian*. Unniversitas Kristen Petra. Surabaya.
- Moeljanto. 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Murniyati A.S, dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Nuryani, A.G. B., 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang. Semarang. Tesis.
- Oehlenschlager, J. 1992. Evaluation of some well established and some underrated indices for the determination of freshness and/or spoilage of ice stored wet fish. In: Quality assurance in the fish industry, Huss, H.H. (editor). Elsevier Science Publishers B. V., Netherlands.
- Özyurt, G., E. Kuley, S. Özkütük and F. Özogul. 2009. Sensory, microbiological and chemical assessment of the freshness of red mullet (*Mullus barbatus*) and goldband goatfish (*Upeneus moluccensis*) during storage in ice. *Food Chem.* 114: 505-510.
- Purwaningsih S 2000. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Quitral, V., L.M. Donoso, J. Ortiz, M.V. Herrera, H. Araya & S.P. Aubourg. 2009. Chemical changes during the chilled storage of Chilean jack mackerel (*Trachurus murphyi*): effect of a plant-extract icing system. *LWT-Food Sci. Tech.* 42: 1450-1454.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. *Pelatihan Kewirausahaan Kelompok UPPKS BPPM DIY*. Yogyakarta.
- Romaida, M., Karnila, R., dan Suparmi. 2006. Kajian Sifat Mutu Udang Galah (*Macrobrachium rosenbergii*) Segar Pada Penyimpanan Suhu Kamar. *Jurnal Berkala Perikanan Terubuk*, 33 (2), hal: 121-125.
- Rusmiyati, S. 2012. Menjala Rupiah Budidaya Udang *Vannamei* Varietas Baru Unggulan. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Saksono, L. 1986. *Pengantar Sanitasi Makanan: Untuk keluarga, industry makanan*. Penelitian Alumni: Bandung.

- Sasi, M., G. Jayasekaran, S.A. Sahmmugam, & R. Jayashakila. 2000. Chilling fresh fish in dry and wet ice. *Journal Asian Fisheries Sci.* Thoothukkudi University. India.
- Saulina, S. 2009. *Pengendalian Mutu Pada Proses Pembekuan Udang Menggunakan Studi Kasus Statistical Process Control (Spc) Di PT Lola Mina Jakarta Utara.* Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- Sibuaea, R. 1992. Pengaruh Percampuran Bakteri Non Patogen pada Pakan Buatan terhadap Pertumbuhan dan Efisiensi Makanan Udang (*Macrobrachium rosenbergii*). Skripsi. Fakultas Perikanan Universitas Riau. Pekanbaru.
- Solso. R.L. & MacLin, M.K. (2002). *Experimental Psychology: A Case Approach* (5th Ed.). Boston: Allyn & Bacon.
- Sulchan, M., dan Nur, W.E. 2007. *Keamanan Pangan kemasan Plastik dan Styrofoam.* *Jurnal Maju Kedokteran Indonesia* 57 (2), Hal. 54-59.
- Suparmi. 1994. *Kajian Kualitas Udang yang ditangani dengan Sistem ALDI, ADI, AGADI selama Pendinginan.* Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- USDA. 2003. *Shrimp Nutrition Information.* www.healthzone.com. [10 Februari 2015].
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wyban, J.A. dan Sweeney, J.N. 2000. *Intensive Shrimp Production Technology.* *The Oceanic Institute.* Honolulu, Hawaii, USA. Hal. 13-14.
- Yunizal dan Wibowo, S. 1998. *Penanganan Ikan Segar.* Instalasi Penelitian Perikanan Laut Slipi. Jakarta.