

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan asam sitrat 0,5% dan natrium nitrit 75 ppm menghasilkan abon ikan yang terbaik, ditinjau dari segi fisik atau kenampakan baik warna, bau dan rasa. Kombinasi dari kedua perlakuan tersebut paling disukai oleh panelis. Sedangkan bila ditinjau dari segi kimiawi, baik kadar TMA dan kadar residu nitrit berada pada batas-batas yang telah ditentukan.

6.2 Saran

Penambahan bumbu-bumbu lainnya selain gula, garam dan MSG sangat diperlukan untuk memantapkan cita rasa dan aroma dari abon ikan tongkol yang dihasilkan. Perlu diadakan penelitian khusus tentang A_w abon ikan tersebut sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan E. Liviawaty, 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Anonim, 1979. Jenis-jenis Ikan Ekonomis Penting (I). Dirjen Perikanan, Departemen Pertanian Republik Indonesia, Jakarta.
- , 1994^a. Jawa Timur Dalam Angka. Biro Pusat Statistik, Jakarta.
- , 1994^b. Rotronic Hygroscope, Operation Manual, Laboratory Instrument Rotronic Hygroscope DT., Germany.
- , 1994^c. Lovibond, Model E Tintometer Instruction Manual. Salisbury.
- Anonim, 1995. Direktorat Jenderal Perikanan, Statistik Perikanan Indonesia. Departemen Pertanian, Jakarta.
- AOAC, 1970. Official Methods of Analysis of Agricultural Chemists, Washington.
- Brown, W.H., 1977. Introduction To Organic Chemistry. Willard Grant Press, Boston.
- Daley, L.H. dan J.C. Deng, 1978. Determining The Optimal Ranges of Factors Affecting The Sensory Acceptability of Minced Mullet Sausages. J. Food Sci., 43(5) : 1497-1500
- Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry, second edition. Marcel Dekker Inc., New York.
- Furia, T.E., 1972. Handbook of Food Additives, 2nd edition Vol. I. CRC Press, Boston.
- Hadiwiyoto, S., 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jilid I. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Hanafiah, K.A., 1993. Rancangan Percobaan. Rajawali Press, Jakarta.
- Heen, E. dan R. Kreuzer, 1962. Fish in Nutrition. Fishing News (Books) Ltd., London.

- Kahoni, S. 1990. Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan. Pusat Antar Universitas, Yogyakarta.
- Lindberg, G.U., 1971. Fishes of The World. John Willey & son, New York.
- Moeljanto, 1992. Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Panjaitan dan T. Hulman, 1965. Ikan Tongkol Hasil Utama Penangkapan dengan Tonda. Fakultas Perikanan IPB, Bogor.
- Priyanto, G., 1987. Teknik Pengawetan Pangan. Pusat Antar Universitas. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Purnomo, H., 1991. Teknologi Daging. Nuffic-Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahardjo, K., 1982. Proceeding Seminar Pembangunan dan Pengembangan Perikanan di Indonesia. Fakultas Perikanan IPB, Bogor.
- Reynolds, J.E.F., 1982. Martindale, The Extra Pharmacopoeia, 28 edition. The Pharmaceutical Press, London.
- , 1980. Mutu dan Syarat Uji Abon. SII No.0638.80. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- Soekarto, S.T., 1985. Penilaian Organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Stansby, M.E., 1976. Industrial Fisheries Technology. Reinhold Publishing Company Inc., New York.
- Sudarmanto, 1990. Analisa Bahan Berprotein. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Suhardi, dkk., 1990. Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Tranggono, 1990. Analisa Hasil Perikanan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Triebold, H.O. and Aurant, L.W., 1987. Food Composition and Analysis. Van Nostrand, Princeton.

Troller, J.A, 1978. Water Activity and Food. Academic Press, New York.

Winarno, F.G., 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.

-----, 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.