

BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Metode pengolahan yang dilakukan di daerah Dusun Berkat masih dilakukan secara tradisional dengan metode penggaram diganti menjadi perendaman dengan air laut. Metode pengolahan ikan asap yang dilakukan oleh daerah Dusun Berkat memerlukan pembaharuan dengan meningkatkan pengetahuan masyarakat setempat tentang pengolahan ikan asap yang baik dan benar.
2. Mutu ikan asap yang dihasil oleh daerah Dusun Berkat secara sensori cukup bagus. Kadar air dan protein pada ikan asap memenuhi standar, akan tetapi analisis mikrobiologi ikan asap tidak memenuhi.
3. Analisis kelayakan dasar pengolahan ikan asap yang ada di daerah Dusun Berkat belum diterapkan sehingga perlu pembenahan khususnya di lokasi, bangunan, pengemasan dan penyimpanan produk akhir.
4. Strategi pengembangan industri kecil pengasapan ikan di Dusun Berkat yakni menciptakan Bekerja sama dengan pemerintah untuk menjadikan daerah Dusun Berkat sebagai kampung Pengolahan ikan asap, menciptakan ikan asap bebas dari bahan kimia yang berbahaya dan meningkatkan pengetahuan pengolah ikan asap yang baik dan benar dan menciptakan wisata dengan memperkenalkan ikan asap tradisional asal daerah Dusun Berkat kepada wisatawan yang datang.

5.2. Saran

Perlu dilakukannya penelitian lanjutan tentang analisis kelayakan dasar khususnya bagian HACCP pengolahan ikan asap yakni dengan penerapan cara pengolahan ikan asap yang baik dan benar, menyiapkan strategi analisis kelayakan usaha agar ekonomi masyarakat yang ada di daerah Dusun Berkat menjadi meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. Kabupaten Kepulauan Mentawai Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Kabupaten Kepulauan Mentawai, Mentawai.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2022. Provinsi Sumatera Barat Dalam Angka. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat, Padang.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 01-2332.3-2006. Cara uji mikrobiologi bagian 3: penentuan angka lempengan total (ALT) pada produk perikanan. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2332.7:2015. Cara uji mikrobiologi bagian 7: Perhitungan Kapang dan Khamir pada produk perikanan. BSN, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2725: 2013. Ikan Asap Dengan Pengasapan Panas. BSN, Jakarta.
- [CAC] Codex Alimentarius Commisiom.2020.CAC rev.5-2020. General Principles of food hygiene. Rome (IT): FAO/WHO.
- [Ditjen Pphp] Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2007. *Peraturan No. Per.011/Dj-P2hp/2007 Tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan, Departemen Kelautan Dan Perikanan.
- Agbabiaka, L.A., Amadi, A.S., Eke, L.O., Madubuko, C.U. And Ojukannaiye, A.S., 2012. Nutritional And Storage Qualities Of Catfish (*Clarias gariepinus*) Smoked With *Anthonatha macrophylla*. *Science Research Reporter*, 2(2):142-145.
- Akerina, F.O., 2018. Microbial Contamination In Smoked Tuna At Traditional Market Of Tobelo, North Halmahera, Indonesia. *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir Dan Pulau- Pulau Kecil*, 2(1):17-21.
- Alinti, Z., Timbowo, S.M. and Mentang, F., 2018. Kadar air, pH, dan kapang ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) asap cair yang dikemas vakum dan non vakum pada penyimpanan dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1):6-13.
- Amir N, Metusalach, Fahrul. 2018. Mutu dan Keamanan Pangan Produk Ikan Asap di Kabupaten Bulukumba Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Agribisnis Perikanan*. 11(2):15-21.
- AOAC. 2007. Official Methods Of Analysis Association Of Official Anayltical Chemist. Inc. Arlington Virginia.
- Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 2003. *Petunjuk Teknik Operasi Sanitasi di UPI pada Usaha SKM*, Dirjen Perikanan Tangkap, Jakarta.
- Ekawati, P. and Yuliawati, S., 2020. Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada Ikan Asap di Tingkat Produsen dan Penjual di Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(2):58-64.
- Failisnur, F., 2012. Pengaruh Metoda Pemberian Bumbu Dan Jenis Ikan Terhadap Mutu Dan Nilai Sensorik Pada Ikan Air Tawar Asap. *Jurnal Litbang Industri*, 2(2):87-96.

- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Fellows PJ. 2012. *Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip dan Praktik*, 3rd Ed. Jakarta (ID): Buku Kedokteran.
- Haryati, K., 2020. Pengujian Kualitas Mikrobiologi Ikan Ekor Kuning Asap Dari Pasar Youtefa Papua. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3):486-494.
- Karimela, E. J., & Mandeno, J. A. (2019). Tingkat kontaminasi mikroba pada beberapa unit pengolahan ikan asap pinekuhe di Kabupaten Sangihe. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, 10(1):61-68.
- Mailoa, M.N., Lokollo, E., Nendissa, D.M. And Harsono, P.I., 2019. Karakteristik Mikrobiologi Dan Kimiawi Ikan Tuna Asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1):89-99.
- Mardiah, A. dan Fitria, E.A., 2018. Analisis Organoleptik Ikan Asap Yang Diolah Secara Tradisional. *Unes Journal Of Scientech Research*, 3(2):101-109.
- Maryeni, S. dan Sya'bandi, H., 2020. Kajian Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* dan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Industri Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Asap di Desa Koto Masjid Kecamatan Xiii Koto Kampar Kabupaten Kampar-Riau. *Semah Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 4(2):143-149
- Maturin, L and James T. Peeler. 2001. BAM (Bacteriological Analytical Manual). Aerobic Plate Count ch. 3. 2001. APHA, Washington, DC.
- Norton, D.M., Scarlett, J.M., Horton, K., Sue, D., Thimothe, J., Boor, K.J. And Wiedmann, M., 2001. Characterization And Pathogenic Potential Of *Listeria monocytogenes* Isolates From The Smoked Fish Industry. *Applied And Environmental Microbiology*, 67(2):646-653.
- Ohorella, R., Baskoro, M. S., & Harijati, S. (2022). Strategi Pengembangan Usaha Kecil Menengah (Ukm) Pengolahan Ikan Asap Yang Berorientasi Pasar Di Kabupaten Bone. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 23(2):93-105.
- Palawe, J.F.P., Suwetja, K. and Mandey, L.C., 2020. Karakteristik Mutu Kimia Ikan Asap Pinekuhe Kabupaten Kepulauan Sangihe. *Jurnal Fishtech*, 9(1):13-20.
- Pratama, R.I., Sumaryanto, H., Santoso, J. And Zahirudin, W., 2012. Karakteristik Sensori Beberapa Produk Ikan Asap Khas Daerah Di Indonesia Dengan Menggunakan Metode Quantitative Descriptive Analysis. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 7(2):117-130.
- Putrisila, A. dan Sipahutar, Y.H., 2021. Kelayakan Dasar Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi. *Jurnal Airaha*, 10(01)010-023.
- Rangkuti, Freddy. 2013. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rorano, M. dan Nur, R.M., 2019. Sanitasi Dan Higienie Pengolahan Ikan Tuna Dan Cakalang Asap Ditanah Tinggi Desa Gotalamo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Aksara Publik*, 3(2), Pp.134-141.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Jilid 2. Bandung: Bina Cipta.

- Sandana, F.B., Rawung, D. And Salindeho, N. 2017. Analisis Total Jamur Pada Ikan Cakalang Asap yang Dilapisi Dengan Nanokitosan Sisik Ikan Kakatua Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. Vol 5(2):57-63
- Sarwendah, M.A.M.I.K., Feriadi, T.W. And Tn, A., 2019. Pemanfaatan Limbah Komoditas Perkebunan untuk Pembuatan Asap Cair. *Jurnal Littri*, 25(1):22-30.
- Sirait, J. dan Saputra, S.H., 2020. Teknologi Alat Pengasapan Ikan dan Mutu Ikan Asap. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2):220-229.
- Sopandi T, Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan [Teori dan Praktik]*. Yogyakarta (ID): CV. Andi Offset
- Sugiyono, 2013, *Metodelogi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. (Bandung: ALFABETA)
- Sulistijowati, R, Otong Sd, Jetty N, Eddy A, Zalinar U. 2011. Mekanisme Pengasapan Ikan. Unpad Press. Bandung.
- Suroso, E., 2018. Pengasapan Ikan Kembung Menggunakan Asap Cair dari Kayu Karet Hasil Redestilas. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1):26-31
- Susianawati R. 2006. *Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal*. Thesis. Program Studi Magister Manajemen Sumberdaya Pantai. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro, Semarang.
- Susilawati Dan Erna, M. 2001. Pengaruh Senyawa Kimia Beberapa Jenis Bahan Pengasap Dengan Teknik Pengasapan Panas (Hot Smoking) Terhadap Mutu Dan Lama Simpan Ikan Lele Dumbo (*Clarias glaripenus*) Asap. Laporan Penelitian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Susanto E. Dan Fahmi. 2012. Senyawa Fungsional dari Ikan, Aplikasinya dalam Pangan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Swastawati, F., Cahyono, B. And Wijayanti, I., 2018. Perubahan Karakteristik Kualitas Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dengan Metode Pengasapan Tradisional dan Penerapan Asap Cair. *Info*, 19(2)55-64.
- Swastawati, F., Surti, T., Agustini, T.W. And Riyadi, P.H., 2013. Karakteristik Kualitas Ikan Asap yang Diproses Menggunakan Metode Dan Jenis Ikan Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3).12-17
- Thaheer H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP* Jakarta: Bumi Aksara.
- Towadi K, Rita MH, Faiza AD. 2013. Pengaruh lama Pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *Jurnal ilmiah perikanan dan kelautan* 1(3):177-181
- Winarno Fg, Surono. 2004. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*, Cetakan Ke 2. Bogor: M-Brio Press.