

## **BAB 5.**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan mutu proksimat pada tiga sampel palai bada yang dipasarkan di Kabupaten Pesisir Selatan diperoleh kadar karbohidrat rata-rata adalah 9,5% ; protein 7,2% ; lemak 16,7% ; air 40,9%; dan abu 3,4%. Dari hasil uji organoleptik didapatkan hasil rata-rata nilai tekstur 6,9; aroma 7,0; rasa 7,1; warna 7,6; dan nilai keseluruhan 7,7.

#### **5.1. Saran**

Perlu dilakukan penelitian tentang komposisi bumbu yang paling baik serta pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu palai bada.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina R, Ellen J., 2022. Pengaruh Gula Sorgum Terhadap Sifat Rheologi Sosis Ayam. Penelitian Terapan. Fakultas Peternakan. Universitas Gorontalo.
- Apriyeni, D., & Wati, W., 2022. Peran *Cold Storage* Dalam Pengembangan Kawasan Minapolitan Perikanan Tangkap Di Pasir Jambak Kota Padang. Buletin Ilmiah Marina Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan, 8 (1) : 59-72.
- Ali, M., Saputri, M., dan Mursawal, A., 2020. Wajah Pesisir Aceh. Syiah Kuala University Press.
- Agusti, N., Utami, R., dan Lestari, D., 2017. Manfaat Lengkuas Dalam Pengolahan Palai Bada Pengaruh Terhadap Pengawetan dan Rasa. Jurnal Teknologi Pangan. 16 (1) : 55-68.
- Alfiola, R., Hartini, L., dan Setiawan, B., 2020. Peran Lengkuas Dalam Marinasi Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan. 18 (2) :77-89.
- Aisyah, N., 2017. Pengolahan Palai Bada Efektivitas Pengasapan dan Pengeringan Dalam Menjaga Kesehatan. Jurnal Ilmu Pangan. 14 (2) : 89- 102.
- Amelia, N., Hidayati, R., dan Setiawan, B., 2019. Penggunaan Garam Dalam Marinasi Palai Bada Pengaruh Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Rasa. Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan.18 (1) : 65-77.
- Afkar, H., 2020. *The Role of Protein in Sustainable Agricultural Systems. Journal of Sustainable Agriculture.* 14(3) : 203-218.
- Alhana, M., 2022. *Protein Management in Agroecological Practices for Enhanced Soil and Crop Health.* International Journal of Agroecology.19(2) : 145-158.
- Abdullah, S., Hasan, M., dan Rahman, M., 2017. *The Role of Fats in Livestock Feed and Its Impact on Agricultural Efficiency.* Journal of Agricultural Science and Technology. 10(2) : 123-135.
- Argo, B., Johnson, K., dan Taylor, L., 2018. *Impact of Organic Fats on Soil Health and Crop Productivity in Sustainable Farming Systems.* Sustainable Agriculture Review, 12(4) : 201-215.
- Astuti, S., Handayani, T., dan Wijaya, A., 2012. Peran Kadar Abu Dalam Palai Bada. Jurnal Gizi. 13(2) : 123-135.

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Atau Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Bejar, R., Alomar, M., dan Garcia, M., 2022. *The Impact of Temperature and storage conditions on fish spoilage A Comprehensive review. Journal of Food Science and Technology*. 19 (4): 123-145.
- Buckle, K. A., Corke, H., dan Forsyth, J., 1988 . Teknologi Makanan Karbohidrat Dalam Pengolahan Makanan. *Jurnal Teknologi Makanan*. 5(1) : 105-118.
- Chardinsyah, A., Wijaya, D., & Hartono, M. 2014. Pemanfaatan Karbohidrat Untuk Praktik Pertanian Berkelanjutan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3), 145-159.
- Caffall, K. H., Mohnen, D., dan Copenhaver, M., 2009. Kandung Karbohidrat Dalam Palai Bada. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*. 12(3): 345-359.
- Damat, R., Sari, P., dan Kusuma, P., 2019. Kandungan Karbohidrat Terhadap Palai Bada. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*. 16(2) : 221-234.
- Desmiati, I., dan Aisyah, S., 2023. Potensi Biofisik Kawasan Konservasi Sebagai Dasar Pengembangan Ekowisata Daerah Kabupaten PesisirSelatan (Studi Kasus LubuLarangan Bendung Sakti Inderapura). *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*. 7 (1) : 61-74.
- Darmawan, A., Salim, M., dan Suryanto, E., 2019. *Influence of fish freshness on protein quality of palai bada. Journal of Food Science and Technology*. 56 (3) : 589-596.
- Dewi, R., 2021. Strategi Pengawetan Ikan Teknik dan Efektivitas Dalam Mencegah Pembusukan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 17 (1): 45- 58.
- Dewantara, R., 2022. Pengolahan Palai Bada Teknik dan Strategi Untuk Menjaga Kualitas Ikan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 20 (3) : 65-77.
- Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kabupaten Buleleng. 2018. Laporan Tahunan Tentang Pengolahan dan Pembusukan Ikan *Jurnal Pangan dan Perikanan*. 6 (2) : 58-72.
- Elizarani, A., Nurhayati, D., dan Ramadhani, I., 2018. Penggunaan Kunyit Dalam Marinasi Palai Bada Pengaruh Terhadap Warna, Rasa, dan Daya Simpan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan* 16 (3): 89-102.
- Enslinger, R., 2021. *Proximate Analysis in Nutritional Science Methods and Applications*. *Journal of Nutritional Science*. 12(1):78-89.

- Grabacki, S. T., 2022. *Nutraceuticals from Fishes In Marine-Based Bioactive Compounds*. 1: (18) 1-12.
- Handoko, A. I., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Roa Aasp (*Hermihampus* sp) Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Dunia Gizi*, 2 : 50- 54.
- Handoyo, W. T., dan Assadad, L., 2016. Karakterisasi Proses Produksi Dan Kualitas Tepung Ikan di Beberapa Pengolahan Skala Kecil. *Semnaskan UGM 1* : (17) 197-205.
- Haninah, Putri, H. D., Elfidasari, D., dan Sugoro, I., 2022. Kandungan Nutrisi Abon Ikan Sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) Asal Sungai Ciliwung Indonesia. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7 : 14-19.
- Hermawan, A., Setiawan, B., dan Prabowo, T., 2021. Pengaruh Bawang Putih Dalam Marinasi Palai Bada Terhadap Kualitas dan Umur Simpan. *Jurnal Ilmu Pangan*. 18 (1) : 56-68.
- Handayani, T., Wijayanti, S., dan Kusnadi, A., 2021. Penggunaan Garam Dalam Marinasi Palai Bada Pengaruh Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Tekstur. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 19 (1): 90-102.
- Karneli, M., Hasan, H., dan Susilo, E., 2013. Penggunaan Bawang Merah Dalam Pengolahan Palai Bada Pengaruh Terhadap Rasa dan Pengawetan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14 (3): 78-89.
- Ocavianini, R., Yuliana, E., & Wijayanti, S., 2019. Peran bawang Merah Dalam Marinasi dan Pengawetan Palai Bada. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*, 17(1): 45-57.
- Marsigit, W., 2010. Pengembangan di Versifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu Untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Agritech*. 30 (1) : 7- 9.
- Mardiana, D., Utami, R., dan Susanto, H., 2020. Peran Bawang Putih Dalam Pengolahan Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 15 (2) : 102-115.
- Moulia, H., Pratama, D., dan Sari, L., 2018. Efektivitas Bawang Putih Dalam Pengolahan Palai Bada Pengaruh Terhadap Pengawetan dan KualitasRasa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Perikanan*. 16 (3): 89-10.
- Maulana, I., Sari, L., dan Pratama, D., 2017. Peran Garam Dalam Pengolahan Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Perikanan*. 15 (2): 88-99.

- Muntika, A., 2022. Sifat Organoleptik Warna dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Produk Palai Bada. *Jurnal Pengolahan*.19(2) : 75-88..
- Nurjaya, I. N., Sutrisno, A., dan Cahyana, A. H., 2020. *Effect of Water content on the physical and sensory characteristics of anchovy fish Pepes and Journal of Food Science and Technology*. 57 (4): 1203-1210.
- Naiu, B.,2018. Pengolahan dan Pembusukan Ikan Metode dan Strategi Untuk Pengawetan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*. 13 (3) : 89-102.
- Nasution, S., 2018. Studi Pembusukan Ikan dan Metode Pengawetannya. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12 (1): 23-35.
- Pratama, A., dan Yulianto, B., 2024. Pengaruh Penggunaan Kelapa Parut Terhadap Tekstur Palai Bada. *Jurnal Pangan dan Teknologi*. 21 (1): 78-85.
- Prabowo, T., Sari, L., dan Santoso, R., 2021. Penggunaan Cabe Dalam Marinasi Palai Bada Pengaruh Terhadap Rasa, Aroma, dan Umur Simpan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*.19 (2): 70-83.
- Priyanto, A., Suryanto, E., dan Widiastuti, N., 2018. Peran Garam Dalam Pengolahan Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan* 16 (4) : 75-87.
- Prasetyo, A., Sari, L., dan Ramli, M., 2020. Efektivitas Bawang Merah Dalam Marinasi Palai Bada Pengaruh Terhadap Rasa dan Kualitas Organoleptik. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 18 (2): 101-113.
- Puspitaningtyas, R., 2022. Manfaat Kunyit Dalam Pengolahan Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. *Jurnal Teknologi Pangan*. 18 (1). 112-124.
- Putri, N. A., Permana, E., dan Subhan, M. N., 2021. Strategi Pemasaran Makanan Tradisional Tiwul Sebagai Destinasi wisata kuliner di Gunung Kidul Jogja. *Jurnal Pemasaran* . 4.(3): 111-123.
- Putri, N., 2018. Peran Tekstur Dalam Penilaian Kualitas Produk Palai Bada. *Jurnal Teknologi Pertanian Nasional*, 15(1): 45-59.
- Putri, N., 2019. Optimalisasi Penggunaan Karbohidrat dalam Sistem Agroekologi. *Jurnal Agroekosistem*. 20(1) : 92-104.

- Putri, N., 2019. Optimalisasi Penggunaan Karbohidrat dalam Sistem Agroekologi. *Jurnal Agroekosistem*. 20(1) : 92-104.
- Restyasari, D. O., 2018. Pengaruh Penggunaan Pewarna Alami Angkak Dalam Pembuatan Kue Terhadap Daya Terima Konsumen. Universitas Negeri Jakarta
- Rahmi., E., 2014. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Fortifikasi. *Jurnal Gizi*. 10 (2) : 41-50.
- Rindani, A., 2021. Penggunaan Bahan Tambahan Dalam Pengolahan PalaiBada Pengaruh Terhadap Rasa dan Daya Simpan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 19(2) :83-95.
- Rahmawati, A., 2023. Teknik Pengolahan dan Pengawetan Ikan Metode dan Praktik Terbaik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2): 45-67.
- Rahmawati. 2023 Teknik Pengolahan dan Pengawetan Ikan Metode dan Praktik Terbaik yang Menyajikan Analisis Mendalam Mengenai Berbagai Metode Pengolahan dan Pengawetan Ikan Termasuk Ikan Bada *Jurnal Pengawetan Ikan*. 19 (2) : 225- 227.
- Ratnawati, S., Hasanah, U., dan Pratiwi, D., 2019. Metode Pengolahan Ikan dan Pencegahan Pembusukan Kajian dan *Jurnal Teknologi Pangan*. 15(2) : 112-124.
- Rahman, A., 2017. Kadar Abu dan Manajemennya dalam Sistem Agroekologi untuk Meningkatkan Keberlanjutan Pertanian. *Jurnal Agroekosistem*. 22(3): 145-158.
- Ramadhani, A., 2021. *The Role of Coconut in Sustainable Agricultural Systems*. *Agricultural Sustainability Review*. 8(2) : 134-145.
- Ranken, M., 2000. Aspek Nutrisi Karbohidrat dalam Palai Bada. *Jurnal Teknologi Pangan*, 82(1), 12-23.
- Serta, dan andon, p., 2021. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2021 Tentang Penempatan Alat Penangkapan Ikan dan Alat Bantu Penangkapan Ikan di Wilayah Pengelolaan perikanan Negara Cetakan 3. Jakarta Permen 18.
- Sutrisni, A., 2019. Uji Aktivitas Senyawa Bioaktif Kapang (*gliocladium sp*) Terhadap *Fusarium oxysporum*, *Capsici* Penyebab Layu Pada T anaman Cabai Secara *Invitro Bachelor Thesis*. Universitas Muhammadiyah.
- Sari, R., dan Wulandari, D.2023. Pengaruh Komposisi Bahan dan Teknik Pengolahan terhadap Tekstur Palai Bada. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Pangan*, 19 (2), 145-153.

- Simanjuntak, Yusra., 2018. Penambahan Bumbu dan Cabe Pada Palai Bada. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Sulistijowati, A., 2018. Teknik Pengolahan dan Pengawetan Ikan Studi Tentang Metode dan Efektivitasnya. Jurnal Teknologi Pangan dan Perikanan. 10(2): 45-58.
- Samosir, T., 2010. *Applications of Proximate Analysis in Food Quality Assessment*. Indonesian Journal of Food Science. 5(2) : 45-58.
- Syamsir, M., 2008. Pengolahan Ikan dan Pencegahan Pembusukan Metode dan Teknik yang Efektif. Jurnal Teknologi Pangan. 8(1): 30-42.
- Syarifuddin, A., 2017. Strategi Pengolahan dan Pengawetan Ikan Untuk Mencegah Pembusukan. Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan. 14(2): 78-89.
- Sutrisno, E., Wulandari, N., dan Ariani, F., 2020. Peran Lengkuas Dalam Pengolahan Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. Jurnal Teknologi Pangan dan Perikanan. 17(4): 95-108.
- Saha, S., 2013. Kontrol Suhu dan Kelembapan Dalam Pengolahan Ikan Studi Kasus Pada Palai Bada. Jurnal Teknologi Makanan. 9(4) :112-126.
- Susanti, R., Hadi, S., dan Wijaya, B., 2020. Peran Cabe Dalam Pengolahan Palai Bada Efektivitas Sebagai Pengawet dan Peningkat Rasa. Jurnal Teknologi Pangan. 18(1): 95-107.
- Shewfelt, R. L., 2017. Aroma Sebagai Faktor Kualitas Dalam Palai Bada. Jurnal Teknologi Pangan Nasional. 14(3) : 112-125.
- Soekarto, S., 2021. Evaluasi Aroma dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Produk Palai Bada. Jurnal Penelitian Pertanian Berkelanjutan, 18(2) : 89-102.
- Sulaeman, M., Yusof, A., dan Hidayat, M., 1995. Pengaruh Kadar Abu Terhadap Palai Bada. Jurnal Teknologi Pangan, 7(1) : 55-68.
- Sudargo, T., Prameswara, A. A., Aulia, B., dan Aristasari, T., 2020. Analisis Zat Gizi Makro, Gizi Mikro, dan Organoleptik Makanan. 16 (1) :1-14.
- Sudarmadji, S., 1990. *Protein Utilization in Livestock Feeding and Its Impact on Agricultural Sustainability*. Agricultural Research Journal. 8(1) : 77-89.
- Sundari, W., 2015. Pengaruh Karbohidrat Dalam Nutris Tubuh dan Kesehatan. Jurnal Penelitian Kesehatan. 10(1) : 58-70.
- Siti, N., Ahmad, R., dan Yuliana, L., (2022). Peran Organoleptik Dalam Kualitas Produk Palai Bada. Jurnal Teknologi dan Pengolahan Pangan Nasional. 17(1) : 89-102.

- Ilyas , 2021., Kandungan Gizi Ikan dan Pengaruh Protein Ikan Terhadap Palai Bada. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 16 (3): 250-254.
- Tiffa, Y., Yusra., 2023. Mutu Organoleptik Lapek Bugih yang Disubstitusi Dengan Palai Bada. *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uniiversitas Bung Hatta*.
- Wijayanto, 2021. Analisis Kandungan Lemak Dalam Makanan Tradisional Kasus Palai Bada. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(2):112-120.
- Triana, D., 2017 Pengaruh Penambahan Kelapa Pada Palai Bada Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 20(2): 25-30.
- Tapotubon, S., Maruf, M., dan Hidayat, R., 2008. Pengeringan dan Pengasapan Palai Bada Metode dan Penerapan. *Jurnal Teknologi Perikanan*.12 (1) : 34-47.
- Welsa, H., Suharti, dan Latifah., 2017. Budaya Minangkabau dan Implementasi Pada Manajemen Rumah Makan Padang di Yogyakarta`. *Jurnal Ekonomi dan Tiram Putih*. 19 (3) : 34- 37.
- Wahyuni, dan Latifah., Perkembangan informational Book Untuk Pengenalan Budaya Minangkabau Melalui Makanan Khas Pesisir Selatan. Cetakan 1. *Buku Budaya Minangkabau*.
- Winaryono., 2021. Tradisi Dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*. 1 (2) : 65-74.
- Widayanti, T., Nugroho, A., dan Rizal, M., 2018. Pengaruh Bawang Putih Dalam Marinasi Palai Bada Peningkatan Rasa dan Daya Simpan. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Kelautan*. 19(2) : 72-85.
- Wulandari, R., 2019. Penggunaan Bawang Merah Sebagai Bahan Pengawet Alami Dalam Pengolahan Palai Bada. *Jurnal Teknologi Pangan*. 16(1) : 52-64.
- Yurnalisis, H., 2022. Penggunaan Lengkuas Dalam Pengolahan Palai Bada Pengaruh Terhadap Aroma, Rasa, dan Daya Simpan. *Jurnal Teknologi Makanan*. 19(3) :100-112.
- Yuliana, S., 2020., Tekstur dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Produk dalam Produk Palai Bada. *Jurnal Penelitian Pengolahan*. 19(2) : 101-114.