

BAB IV KESIMPULAN

Teknik pasca panen untuk kodok harus diperhatikan dari awal hingga akhir. Saat penangkapan dianjurkan menggunakan alat yang tidak menyebabkan luka dan dilakukan malam hari. Penampungan kodok ditempatkan pada wadah tertutup yang berisi hancuran es agar suhu tetap terjaga dingin. Pencucian sebaiknya dilakukan dengan larutan air ozon untuk mengurangi jumlah bakteri patogen yang ada. Pemisahan paha kodok dari tubuhnya harus dilakukan secara higienis agar tidak tercemar kembali. Pemotongan sebaiknya dilakukan saat fase *postrigor*. Perendaman dan pembersihan dari sisa-sisa darah dan kotoran dilakukan dengan air ozon sekaligus untuk menghilangkan bakteri patogen. Penyimpanan saat pendistribusian juga harus dalam wadah tertutup berpendingin seperti bak *fiberglass* yang merupakan bahan isolator. Penanganan pasca panen tersebut harus dilakukan secara tepat agar didapat bahan baku paha kodok dengan kualitas yang terbaik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim¹. 2007. *Rana limnocharis*. <http://photo.froghome.tw/phpbb/viewtopic.php?t=1267> (12 Agustus 2010).
- Anonim². 2003. *Froglegs*. <http://www.sodahead.com/user/answers/369336/> (12 Agustus 2010).
- Badan Perencanaan dan Pembangunan Nasional. 2008. *Budidaya Kodok*. http://www.warintekjogja.com/warintek/warintekjogja/warintek_v3/datadigital/bk/kodok.pdf (8 Agustus 2010).
- Badan Standarisasi Nasional¹. 2006. *Paha Kodok (Rana spp.) Beku Bagian 1: Spesifikasi*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7483 (8 April 2010).
- Badan Standarisasi Nasional². 2006. *Paha Kodok (Rana spp.) Beku Bagian 2: Persyaratan Bahan Baku*. http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7484 (8 April 2010).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bhatara Karya Aksara.
- Ilyas, S. dan Syaifurrijal. 1975. *Studi Kemunduran Mutu III Pengamatan Kemunduran Mutu Paha Kodok pada Suhu Kamar dan Suhu Dingin*. Laporan Penelitian Teknologi Perikanan No. 1: 1-11.
- Nurjanah, Setyaningsih I., Sukarno, dan Muldani M. 2004. *Kemunduran Mutu Ikan Nila Merah (Oreochromis sp.) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol 7 No. 1: 37-43.
- Payer, A. 2007. *Rana cancrivora*. <http://www.payer.de/ayurveda/caraka0127037.htm> (12 Agustus 2010).
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan. 1993. *Pedoman Teknis Pemanfaatan dan Pengolahan Paha Kodok Beku*. Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Suparno dan Heruwati, E. S. 1974. *Pengamatan Bakteriologis Terhadap Raw Material dan Cara Penanganan dan Pengolahan Paha Kodok Beku*. Laporan Penelitian Lembaga Teknologi Perikanan No. 2: 11-26.
- Supit, J. 2010. *Amfibia*. <http://artofgreen.wordpress.com/category/uncategorized/> (12 Agustus 2010).
- Tambunan, P. R. dan Poerwadi. 1975. *Pengamatan Adanya Bakteri Salmonella sp. pada Kodok Hidup Percobaan dengan Karantina dan Kodok yang Dipotong secara Komersil*. Jurnal Penelitian Teknologi Hasil Perikanan No. 1: 50-66.
- Tambunan, P. R. dan Poerwadi. 1977. *Pengaruh Penggunaan Larutan Chlor untuk Membunuh Salmonella sp. pada Derajat Kontaminasi Tertentu dari Paha Kodok*. Jurnal Penelitian Teknologi Hasil Perikanan No. 1: 52-57.