

VL KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Waktu perendaman dan kadar NaOCl yang berbeda-beda berpengaruh nyata terhadap nilai TPC, MPN *Coliform*, residu klorin dan penilaian organoleptik (tekstur, bau, warna dan kenampakan).
2. Perlakuan P2K2 (waktu perendaman 1 menit, kadar NaOCl 10 ppm) dan perlakuan P3K2 (waktu perendaman 1,5 menit, kadar NaOCl 10 ppm) menghasilkan udang windu dengan mutu mikrobiologis yang memenuhi standar dan nilai organoleptik yang masih dapat diterima oleh konsumen, yaitu:

ANALISA	P2K2	P3K2
TPC (koloni/gram)	$1,0 \times 10^5$	$6,6 \times 10^4$
MPN <i>Coliform</i> (koloni/gram)	$7,0 \times 10^1$	$2,5 \times 10^1$
Residu klorin (mg/l)	0,50	0,61
Organoleptik:		
- tekstur	8,87	9,37
- bau	8,53	9,70
- warna dan kenampakan	8,63	9,47

3. Pada penelitian ini dikaji mengenai kadar NaOCl yang paling efektif dan efisien sehingga perlakuan P2K2 dipilih sebagai perlakuan yang mempunyai hasil yang terbaik.

6.2. Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor lain yang dapat mempengaruhi keefektifan NaOCl terhadap mutu udang Windu beku, misalnya ukuran, suhu pusat, suhu perendaman udang dan jumlah mikroba awal.

DAFTAR PUSTAKA

- , 1998. HACCP PT. CentralWindu Sejati Indonesia. Charoen Pokphan Group. Surabaya.
- , 1998. System dan Procedure Departemen PT. CentralWindu Sejati. Surabaya.
- Adnan, M., 1988. Pendinginan dan Pembekuan. PAU UGM. Yogyakarta.
- Buckle, K.A., 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Considine, D.M., 1992. Food and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Co., Inc. New York.
- Darmono, 1991. Budidaya Udang *Penaeus*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Ensminger., 1994. Foods and Nutrition Encyclopedia; vol I 2nd ed. CRC Press. Tokyo.
- Fardiaz, S., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Hanafiah, K.A., 1995. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Jenie, B.S.L., 1988. Sanitasi dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Kanoni, S., 1991. Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan. PAU UGM. Yogyakarta.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Mujiman dan Suyanto, 1989. Budidaya Udang Windu. Jakarta.
- Murty, 1991. Perdagangan Udang Internasional. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purwaningsih, 1995. Teknologi Pembekuan Udang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Santoso, H. 1994. Pengolahan Udang Beku. Penerbit Karya Anda. Surabaya.

Soewedo, H., 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Soewedo, H., 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Jilid I. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Winarno, F.G., 1986. Air untuk Industri Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.