

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka kesimpulan yang dapat diambil yaitu komponen dan kadar asam lemak yang terdapat dalam minyak ikan tembang *Sardinella fimbriata* adalah sebagai berikut:

- a. Sampel A yang diekstraksi dengan metode maserasi mengandung 3 komponen asam lemak, yakni asam tetradekanoat metil ester 3,56 %, asam 9-heksadekanoat metil ester 2,04 %, dan asam heksadekanoat metil ester 7,84 %.
- b. Sampel B yang diekstraksi dengan cara dipanggang mengandung 3 komponen asam lemak, yakni asam propanoat metil ester 0,27 %, asam butanoat dimetil ester 1,34 %, dan asam heksadekanoat metil ester 0,67 %.
- c. Sampel C yang diekstraksi dengan cara direbus mengandung 6 komponen asam lemak, yakni asam tetradekanoat metil ester 5,60 %, asam 9-heksadekanoat metil ester, asam heksadekanoat metil ester 17,90 %, asam 9-oktadekanoat metil ester 1,97%, asam 11-oktadekanoat metil ester 1,42 %, serta asam oktadekanoat metil ester dengan kadar 5,49 %.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian terhadap ikan tembang jenis yang sama, namun sampel diambil pada bulan September hingga bulan Desember.

DAFTAR PUSTAKA

Abun, 2009, Lipid Dan Asam Lemak Pada Unggas Dan Monogastrik, Bahan Ajar Matakuliah Nutrisi Ternak Unggas Dan Monogastrik, Jurusan Nutrisi Dan Makanan Ternak, Universitas Padjadjaran Jatinangor Bandung, 2009, Pustaka.Unpad.Ac.Id/Wp-Conten/Uploads/2009/10/Lipuddanasamlemakpdf.

Andhikawati A 2020, Karakteristik Minyak Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Selama Penyimpanan di Freezer, Jurnal Perikanan dan Kelautan, Departemen Perikanan, FPIK – Universitas Padjadjaran, Jl. Raya Bandung Sumedang KM. 21 Jatinangor, 456363 Volume 10 Nomor 1. Juni 2020

Anindyati R, 2011, Analisis Asam Lemak Omega-3, Protein, Lemak Total, Dan Daya Terima Sosis Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*), [Http://Eprints.Undip.Ac.Id/32467/](http://Eprints.Undip.Ac.Id/32467/).

Armin, Ibrahim M. N, Rejeki S, 2020, Pengaruh Perbandingan Ikan Tembang (*Sardinella Sp.*) Dan Tepung Tapioka Terhadap Nilai Sensori Dan Kimia Kerupuk Ikan, Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Halu Oleo, Kendari, Sulawesi Tenggara, Indonesia, ISSN : 2621 – 1475, J. Fish Protech 2020, Vol. 3 No. 1

Defandi F, 2015, Sifat Fisiko Kimia Minyak Ikan Dari Limbah Pengolahan Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*), Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang 2015, [File:///C:/Users/Vertin%20aran/Downloads/Documents/Skripsi%20fadli%20defandi%20\(Thp%20-%201011122026\).Pdf](File:///C:/Users/Vertin%20aran/Downloads/Documents/Skripsi%20fadli%20defandi%20(Thp%20-%201011122026).Pdf).

Diana F. M, 2013, Omega 6, Jurnal Kesehatan Masyarakat, September 2012-Maret 2013, Vol. 7, No. 1.

Dinas Perikanan Kabupaten Lembata, 2020, Data Produksi Dan Nilai Produksi Ikan Tembang Kabupaten Lembata,

Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Dan Direktorat Gizi Masyarakat, 2018, Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, Isbn 978-602-416-407-2.

Efendi R, Palloan P, Ihsan N, 2012, Analisis Konsentrasi Klorofil-A Di Perairan Sekitar Kota Makassar Menggunakan Data Satelit Topex/Poseidon, Urmal Sains Dan Pendidikan Fisika. Jilid 8, Nomor 3, Desember 2012, ISSN : 1858-3304

Estiasih, 2009, Minyak Ikan, [Http://Repository.Unisba.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/581/05](http://Repository.Unisba.Ac.Id/Bitstream/Handle/123456789/581/05)

Fitriyah N. L. 2017, Identifikasin Stock Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata* Valenciennes, 1847) Dengan Pendekatan Morfometri Yang Didaratkan Di Probolinggo Dan Muncar, Jawa Timur, (Skripsi), Program Studi Pemanfaatan Sumber Daya Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Keilmuan, Universitas Brawijaya Malang, [Http://Repository.Ub.Ac.Id/4717/1/Nurul%20Laili%20Fitriyah.Pdf](http://Repository.Ub.Ac.Id/4717/1/Nurul%20Laili%20Fitriyah.Pdf).

Henggu K.U, Meko A.U.I, Pesulima W, Manteu S.H, Benu M.J.R, Tega Y.R, 2020, Kajian Pra Kondisi Dan Konsentrasi Asap Cair Yang Berbeda Terhadap Mutu Produk Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata*) Asap Cair, P-Issn: 2655-3465, [Https://Doi.Org/10.37905/Jfpj.V2i2.5947](https://doi.org/10.37905/Jfpj.V2i2.5947).

Indra T, Maulana, Sukraso, Dan Damaayaanti S, 2014, Kandungan Asam Lemak Dalam Minyak Ikan Indonesia, Jurnal Ilmu Dan Teknologi Kelautan Tropis, Vol.6, No.1.

Izzani N, 2012, Kebiasaan Makanan Ikan Tembang (*Sardinella fimbriata* Cuvier And Valenciennes 1847) Dari Perairan Selat Sunda Yang Didaratkan Di PPP Labuan Kabupaten Pandeglang Banten, Skripsi, Departemen Manajemen Sumber Daya Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. [Http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/61025](http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/61025),

Kasim K, Triharyuni S, Wujdi A, 2014, Hubungan Ikan Pelagis Dengan Konsentrasi Klorofil-A Di Laut Jawa., BAWAL Vol. 6 (1) April 2014 : 21-29

Kementrian Kelautan Dan Perikanan, 2018, Produktivitas Perikanan Indonesia, Jakarta, 19 Januari 2018, [Https://Kkp.Go.Id/Wp-Content/Uploads/2018/01/KKP-Dirjen-PDSPKP-FMB-Kominfo-19-Januari-2018.Pdf](https://kkp.go.id/wp-content/uploads/2018/01/KKP-Dirjen-PDSPKP-FMB-Kominfo-19-Januari-2018.Pdf)

Kurniawan, Usman, Isnaniah, 2016, Study Of Characteristics Physical And Chemical Fishing Area Jaring Insang (Gill Net) At Waters Rupat Utara Bengkalis District Riau Province, [Https://Media.Neliti.Com/Media/Publications/201661-None.Pdf](https://media.neliti.com/media/publications/201661-None.Pdf)

Kemenkes Ri, 2019, Ikan Tembang, Segar Manfaat, Khasiat, Dan Kandungan Gizi Per 100 Gram, [Https://M.Andrafarm.Com/](https://m.andrafarm.com/).

Marlian N, Damar A., Efendi H, 2015, Distribusi Horizontal Klorofil-A Fitoplankton Sebagai Indikator Tingkat Kesuburan Perairan Di Teluk Meulaboh Aceh Barat, Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), Desember 2015, Vol. 20(3): 272–279, ISSN 0853-4217, EISSN 2443-3462, [Http://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/JIPI](http://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI), DOI: 10.18343/Jipi.20.3.272

Murti R A, 2018, Identifikasi Enterotoksin *Staphylococcus aureus* Dengan Teknik Kromatografi Gas Spektrometer Massa Dari Sampel Makanan, Skripsi, Program Studi Diploma Iv Analis Kesehatan/Tlm Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Perintis Padang Padang 2018, [Http://Repo.Stikesperintis.Ac.Id/290/1/SKRIPSI.Pdf](http://Repo.Stikesperintis.Ac.Id/290/1/SKRIPSI.Pdf)

Nirmalasari R, 2018, Analisis Kualitas Air Sungai Sebangau Pelabuhan Kereng Bengkiray Berdasarkan Keanekaragaman Dan Komposisi Fitoplankton, Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan 9(17) (2018) 48 -58., [Http://Journal.Unhas.Ac.Id](http://Journal.Unhas.Ac.Id)

Pandiang M, 2016, Komposisi Asam Lemak Dan Posisi Asam Lemak Omega-3 Dalam Minyak Ikan, Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Pendidikan Kimia 2016, ISBN: 978-602-432-004-2 Pavia, Donald, (2006), Determined Ethanol By Using Gas Chromatography Terjemahan. [Http://Www.Wikipedia.Com](http://Www.Wikipedia.Com) (Diakses 17 Januari 2017).

Pertami N D., Rahardjo M. F, Damar A, Nurjaya I W, 2018, Makanan Dan Kebiasaan Makan Ikan Lemuru, *Sardinella Lemuru Bleeker, 1853* Di Perairan Selat Bali, Jurnal Iktiologi Indonesia, 19(1): 143-155 DOI: <https://doi.org/10.32491/jii.v19i1.444>

Rasyid A, 2003, Asam Lemak Omega-3 Dari Minyak Ikan, Issn 0216-1877, [Www. Oseanografi. Lipid. Go. Id](http://www.oceanografi.lipid.go.id), Volume Xxviii, Nomor 3.

Sabrrina E P., 2020, Ikan Tembang Atau Atlantik Menhaden; Klasifikasi, Morfologi, Habitat dan lain-lain, FPIK Universitas Brawijaya, Melek Perikanan. [http://www.melekperikanan.com/2020/02/habitatmorfologi dan](http://www.melekperikanan.com/2020/02/habitatmorfologi-dan-klasifikasiikan_23.html) [Klasifikasiikan_23html](http://www.melekperikanan.com/2020/02/habitatmorfologi-dan-klasifikasiikan_23.html)

Santoso D, 2019, Sebaran Suhu Permukaan Laut (SPL) Secara Spasial dan Temporal di Perairan Selat Alas Provinsi Nusa Tenggara Barat, Jurnal Biologi Tropis, <https://media.neliti.com/media/publications/273832-sebaran-suhu-permukaan-laut-spl-secara-s-6bd756ca.pdf+&cd=2&hl=id&ct=clnk&gl=id>

Sari Y. M, 2018, Analisa Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng Curah Sebelum Dan Sesudah Penggorengan Yang Dijual Di Pasar Sukaramai Medan, Karya Tulis Ilmiah, Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan Jurusan Analis Kesehatan, 2018.

Shelvinawati R, Helvinawati, Yonvitner R, Mennofatria B, 2012, Reproduksi Ikan Tembang *Sardinella Fimbriata* Cuvier Dan Valenciennes 1847 Yang Didaratkan Di PPP Labuan, Kabupaten Pandeglang, Banten, [Http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/57277](http://Repository.Ipb.Ac.Id/Handle/123456789/57277)

Shene C., Leyton A, Esparza Y, Flores L, Quilodr n B, Hinzpeter, Rubilar M, 2010, Microbial Oils And Fatty Acids: Effect Of Carbon Source On

Docosaehaenoic Acid (C22:6 N-3, DHA) Production By Thraustochytrid Strains, J. Soil Sci. Plant Nutr. 10 (3): 207 - 216 (2010)

Sonia T. A. K, Bukit, Affandi R, Charles P.H, Simanjuntak, Rahardjo, M.F, Zahid A, Asriansyah A, Aditriawan R.M, 2018, Makanan Ikan Famili Clupeidae Di Teluk Pabean, Indramayu, Issn 2550-1232, <https://www.ejournalfpikunipa.ac.id/index.php/jsai/article/view/37/16>.

Stanis S, 2005, Pengelolaan Sumberdaya Pesisir Dan Laut Melalui Pemberdayaan Kearifan Lokal Di Kabupaten Lembata Propinsi Nusa Tenggara Timur, Tesis, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang, <https://core.ac.uk/download/pdf/11717625.pdf>

Sulistiono M, Robiyanto, M, Brodjo C P. Simanjuntak, 2010, Studi Makanan Ikan Tembang (*Clupea fimbriata*) Di Perairan Ujung Pangkah, Jawa Timur., Jurnal Akuakultur Indonesia 9(1),38–45(2010)

Suseno S H, Jacob Am, Abdulatip D, 2019, Stabilitas Minyak Ikan Komersial (Soft Gel) Impor Di Beberapa Wilayah Jawa Timur, Available Online. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi>, Jphpi 2019, Volume 22 Nomor 3.