

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

Pengolahan stick udang windu meliputi persiapan bahan, pencampuran adonan, penggilingan, pengirisan, pencetakan, penggorengan, penirisian dan pengemasan.

#### **5.2. Saran**

Pada proses pengolahan stick udang windu agar memperhatikan prosedur kerja agar mendapatkan hasil yang maksimal, dan pada pencampuran adonan sebaiknya campuran tambahan seperti balador, rica, bawang putih, dan royco ditambahkan agar dapat mendapatkan rasa yang enak dan warna yang maksimal dan kepada pemerintah yang terkait diharapkan dapat memberikan bimbingan kepada UKM Qalifa untuk mengembangkan stick udang windu. Serta bagi mahasiswa agar lebih mengenal proses pembuatan stick udang windu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amri. 2003. *Budidaya udang windu*. Jakarta
- Arifin, B. 2009. Ekonomi swasembada gula di Indonesia.
- Buckle, K.A, R.A, Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu pangan*. Terjemahan, H. Purnomo dan Adiono. UI, Jakarta.
- Bouchon P. 2009. *Understanding Oil Absorption During Deep-Fat Frying*. Di dalam: Tylor SL, editor. *Advances in food and nutrition research. Volume ke-57*. Jordan Hiil, Oxford. Academic press inc.
- Darmono. 1995. *Budidaya Udang Penaeus*. Kanisius.
- Herlina N, Ginting M. Hendra S. 2002. Lemak dan Minyak.
- Himpunan Polimer Indonesia, Inaplas, Federasi Pengemas Indonesia. Produk Plastik yang Aman Digunakan. 2006. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Poernomo, A.1979. *Usaha Mini Hatchery dan Pertokolan Udang Windu, Faktor Pendukung Strategis bagi Keberhasilan Budidaya Udang Pola Sedera*. Puslitbangkan. Jakarta.34 hal.
- Sudarmini, E dan B. Sulistiyono, 1988. *Biologi Udang Windu dan Perkembangannya* Balai Budidaya Air Payau, Jepara.
- Sajilata MG, Singhal R. 2005. Specialty Starhes For Snack Foods. *J Carbohydrate polymers* 59: 131 – 151.
- Sudarmini dan sulistiyono, 1988. *Petunjuk Teknis Budidaya Udang Windu*. Dirjen Perikanan Tim MMC Daerah Jawa Timur. PT. Aquatik Consultans dan Konsorsium.
- Suknark K, Phillips RD, Huang W. 1999. Tapioca-fish and tapioca-peanut snacks by twin-screw extrusion and deep fat frying. *J of Food Sci* 64(2):303-308

- Tricahyo, E. 1992. *Biologi dan Kultur Udang Windu*. Jakarta. Akapress
- Wibowo, S, 1995. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Wikipedia, 2009. Pemanfaatan Tepung Terigu. <http://www.wikipedia.co.id>
- Kementerian pertanian Republik Indonesia 2012. *Kemasan plastik dan jenis kemasan produk.*