

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan dari penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa hasil perangkaian nilai organoleptik heonik pada kenampakan, rasa, aroma, tekstur dan pada metode *bayes* produk terpilih kue pia fortifikasi tepung sagela yaitu konsentrasi 10 %.

Uji kimia tepung ikan sagela asap, kadar air 4,82 %, kadar abu 3,47 %, protein 68,27 %, lemak 5,32 %. Dan uji kimia produk kue pia terpilih, kadar air 6,17 %, kadar abu 2,58 %, protein 4,33 %, lemak 19,54 %, karbohidrat 67,38 %.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, uji kandungan kimia yaitu protein dan lemak kue pia fortifikasi tepung sagela asap belum memenuhi SNI yang telah ditetapkan, sehingga perlu dilakukan penelitian selanjutnya untuk menambah kadar protein, serta jenis kemasan dan umur masa simpan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta : BumiAksara.
- Amandasari, A. 2009. Pemanfaatan Lesitin pada *Cookies* (Kajian: Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Kacang Tanah, serta Konsentrasi Lesitin). Skripsi. Malang : FTP UB.
- Afrianto Edan Liviawaty E. 1993. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Anderson RL,Rackisdan Talent WH. 1979. *Biologically Active Substance In Soy Products*. Di dalam: H. L. Wicke, D. T. Hopkins dan D. H. Waggle (ed.). *Soy Protein and Human Nutrition*. Academic Press, New York.
- Ani S. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- [AOAC] Association of Official Analytical and Chemistry. 2007. *Official Methods of Analysis*. 18thed. Marylan, USA : AOAC International.
- Astawan M, Koswara S dan Herdiani F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Euचेumacottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai Dan Dodol. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. Volume 15 (2): 61-69.
- Bambang Kartika dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta.
- _____. 1996. *Persyaratan Mutu Tepung Ikan*. SNI No. 01-2715-1996. Jakarta.
- _____. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Jakarta.
- _____. 2006. *Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan*. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- _____. 2006. *Penentuan Kadar Lemak Pada Produk Perikanan*. SNI No. 01-2354.3-2006. Jakarta.
- _____. 2006. *Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan*. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta.

- _____. 2010. *Penentuan Kadar Abu Dan Abu Tak Larut Asam Pada Produk Perikanan*. SNI No. 2354.1-2010. Jakarta
- Bromokusumo A. 2013. *Peranakan Tionghoa dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: Penerbit Buku Kompas.
- Burt DJ. Dan Fearn T. 1983. A Quantitative study of Biscuit Manufacture. *Starch*.35: 351-354.
- Damongilala LJ. 2009. Kadar Air dan Total Bakteri Pada Ikan Roa (*Hemirhampus* sp) Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. FPIK. Manado.: *Jurnal Ilmiah Sains Vol. 9 No. 2, Oktober 2009*.
- DKP. 2014. *Produksi Perikanan Laut Menurut Jenis Ikan*. Gorontalo.
- Dwi Setyaningsih. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Kampus IPB Taman Kencana Bogor. Bogor : IPB Press.
- Faridah, A, Kasmita S. P, Asmar Y, dan Liswanti Y. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Faridi H. 1994. *The Science of Cookie and Cracker Production*. London : Great Britanian, Chapman and Hall.
- Gaines CS, Kassuba A, Finney PL dan Donelson JR. 1992. Instrumental Measurement of Cookie Hardness, Application to Product Quality Variables. *Cereal Chemistry*. 69:115-119.
- Giyatmi N, Priatno dan Irianto HE. 2002. Effects of smoke source and smoking period on the quality of smoked dried fish stick. *Journal of Fisheries Science* 68: 1367-1370.
- Haris MA. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. Bogor : Skripsi. FPIK. IPB.
- Hudaya S dan Daradjat S. 1981. *Dasar-dasar Pengawetan Ikan*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan,
- Husain E. 1993. Biskuit, *Crackers* dan *Cookies* Pengenalan Tentang ; Aspek Bahan Baku, Teknologi dan Produksi. Makalah yang Disampaikan dalam Paket Seminar Industri Pangan. Bogor : HIMITEPA-IPB.

- Indriyani, A. 2007. *Cookies* Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) dengan Pengkayaan Serat Pangan. Skripsi. Yogyakarta : Teknologi Pertanian. UGM.
- Irianto HE, Giyatmi S. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta : Penerbit Universitas Terbuka.
- Irwan Abdullah. 2008. *Materi Kuliah Metode Penelitian Administrasi*. Yogyakarta : Magister Administrasi Publik UGM.
- Jasim, J.M. 2010. *Effect of Using Local Fish Meal As Protein Concentration in Broiler Diets*. J. Poultry Sci., 9(12):1097-1099
- Ketaren S. 2006. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Kilcast D. 2004. Measuring consumer perceptions of texture: an overview. *Texture in Food. Vol.2. Solid Foods*. Woodhead Publishing dan CRC Press.
- Kusnandar, F. 2011. *Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Laili RR. 2010. Proses Pembuatan Tepung Ikan. Laporan Magang Di PT. Mayafood Industries Pekalongan Jawa Tengah. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Madanijah S, Zulaikhah, dan Munthe Y. 2006. Sumbangan Konsumsi Ikan dan Makanan Jajanan Terhadap Kecukupan Gizi Anak Balita pada Keluarga Nelayan Buruh dan Nelayan Juragan. *Jurnal Media Cid & Keluarga*. 1: 31-41.
- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus albacares*) sebagai Suplemen dalam Pembuatan Biskuit (*Crackers*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. FPIK. IPB.
- Millah IZ, Wignyanto, Dewi IA. 2013. Pembuatan *Cookies* (Kue Kering) dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill) *Subgrade* dan Margarin. Skripsi. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung. : Alfabeta.
- Murniyati,A.S dan Sunarman 2000. Pendinginan dan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Yogyakarta : Kanisius.

- Nurapriani, Rina. 2010. *Optimasi Formulasi Brownies Panggang Tepung Komposit Berbasis Talas, Kacang Hijau, dan Pisang*. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Oktavia, RD. 2008. Evaluasi Produk *Good Time Cookies* Di Pt. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk. Skripsi. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Passos, M.E.A., Moreira, C.F.F., Pacheco, M.T.B., Takase, I., Lopes, M.L.M., Valente-Mesquita, V.L. 2013. Proximate and Mineral Composition of Industrialized Biscuits. *Food Science and Technology. Campinas*. 33(2):323-331.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Foods*. New York : Academic Press, Inc.
- Pratama RI., Rostini I., Liviawaty E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus* sp.). FIKK. UNPAD. *Jurnal Akuatika Vol. V No. 1/Maret 2014 (30-39)*.
- Pratiwi, F.2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang untuk Pembuatan Stick Ikan. Skripsi . Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Primasari, A. 2006. Kajian Pemanfaatan Puree Waluh (*Curcubita* Linn.) dalam Pembuatan *cookies*. Skripsi. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Rahmawati H. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stelephorus* sp.) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium dan Organoleptik *Cookies*. Semarang : Artikel Penelitian. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Reppie E, Sitanggang dan Budiman J. 2011. Pendugaan Potensi dan Musim Penangkapan Ikan Julung-julung (*Hemiramphus* sp.) Berdasarkan Hasil Tangkapan Soma Giop Di Perairan Selat Bangka, Kabupaten Minahasa Utara, Sulawesi Utara. *Pacific Journal Regional Board of Research North Sulawesi* 1(6): 1010-1014.
- Refi Y, 2009. Studi Pengolahan Daging Asap Dengan Bahan Bakar Yang berbeda.Skripsi, Padang : Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Riansyah A, Supriadi A, Nopianti R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster*

pectoralis) dengan Menggunakan Oven. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

Rosalin, E. 2006. Peningkatan Nilai Gizi *Cookies* dengan Pemanfaatan Daging Tulang Leher Ayam Pedaging dan Brokoli (*Brassica oleracea L. Var Italica* Plenck) Giling. Skripsi. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan. IPB.

Saleh M. 1994. Daya Awet Bandeng Asap Pada Berbagai Kondisi Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan No.77*. Balai Perikanan Laut. Jakarta.

Shahidi F. 1994. *Flavor of Meat and Meat Products*. New York : Autumn Press.

Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. Bogor : PAU-IPB.

Sultan WJ. 1981. *Practical Baking*. 3rd Edition. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.

Sumlang. 2009. Pendugaan Potensi Dan Analisa Musim Penangkapan Ikan Julung-julung Dengan Soma Roa Di Perairan Selat Bangka Kab. Minahasa Utara. Manado : Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi.

Suprpti. 2003. *Pengawetan Telur*. Yogyakarta : Kanisius.

Swastawati, Fronthea., Eko Susanto., Bambang Cahyono., Wahyu Aji Trilaksono. 2012. Sensory Evaluation and Chemical Characteristics of Smoked Stingray (*Dasyatis blekeery*) Processed by Using Two Different Liquid Smoke. *International Journal of Bioscience, Biochemistry and Bioinformatics* Vol. 2 No.3: 212 – 216.

Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan *Cookies*. Skripsi. Surakarta : Faperta Universitas Sebelas Maret.

Wahyuni, R. 2011. Optimasi Pengolahan Kembang Gula Jelly Campuran Kulit dan Daging Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Prakiraan Biaya Produksi.

Wiadnya dan Setyohadi. 2012. *Pengantar Ilmu Kelautan dan Perikanan*. Malang : Universitas Brawijaya.

Wibowo S. 1995. *Industri Pengasapan Ikan*. Jakarta : Penebar Swadaya.

Widyani R dan Suciaty T. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Cirebon : Swagati Press.

Winarno. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, 2008. *Teknologi Pangan*. Bogor : Mbrio Press.