

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa substitusi tepung udang rebon berpengaruh terhadap atribut organoleptik yaitu rasa, aroma, tekstur, kenampakan dan warna. Formula terpilih *cookies* yang disubstitusi dengan tepung udang rebon yaitu formula A (substitusi tepung udang rebon dengan konsentrasi 10%). Hasil karakteristik kimia *cookies* udang rebon terpilih mengandung air 5,92%, abu 1,71%, protein 11,56%, lemak 27,77%, karbohidrat 53,04% dan kalsium 1,13%. Penambahan tepung udang rebon 10% menambah nilai protein *cookies* sebanyak 3,94%, dan kadar kalsium sebanyak  $\pm 1$  %.

### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, maka disarankan pada proses pembuatan *cookies* terpilih bisa disubstitusi menggunakan tepung berbahan dasar jenis ikan lain serta dapat menambahkan bahan tambahan lain untuk mengurangi aroma dan rasa pahit pada *cookies* udang rebon terpilih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, I. 2007. *Menyusun Standard Operating Procedure (SOP) Pembuatan Cookies Untuk Skala Laboratorium Di PT Arnott's Indonesia, Bekasi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aisiyah, L. 2012. *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium Dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L.) Dan Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Untuk Anak KEP dan KVA*. [Artikel Penelitian]. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Amrullah, W.S. 2015. *Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Stik Rumput Laut (Kappaphycus alvarezii) Dengan Penambahan Udang Rebon (Mysis sp.)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Anggo D.A, Swastawati F, Ma'ruf F.W dan Rianingsih L. 2014. *Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Terasi Udang Rebon Dengan Kadar Garam Berbeda Dan Lama Fermentasi*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan. Volume 17. Nomor 1.
- Anonim. 2014. *Udang Rebon (Crustacea)*. [http:// www.coremap.co.id](http://www.coremap.co.id), diakses pada tanggal 9 Januari 2016.
- Arnizam, Rachmawati dan Novita, R. 2013. *Daya Terima Dan Mutu Gizi Cookies Bekatul*. Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes. Vol.6 No.2. Hal 203.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. *Syarat Mutu Cookies*. SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.1.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Penentuan Kadar Lemak Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.3.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Penentuan Kadar Protein Produk Perikanan*. SNI 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. SNI 01-2346-2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Bunta, D.I. 2013. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna Ekor Kuning (Thunnus albacores) Terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Perikanan. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Djundjung, E. 2011. *Pemanfaatan Tepung Udang Rebon Sebagai Sumber Kalsium Dan Fosfor Pada Pembuatan Biskuit*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pelita Harapan. Karawaci.
- Fatkurahman R., Atmaka W dan Basito. 2012. *Karakteristik Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (Oryza sativa L.) Dan Tepung Jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 1. No 1. Universitas Sebelas Maret.
- Fatty, A.R. 2012. *Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi Dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe*. [Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.
- Fauziah, A. 2011. *Analisis Potensi Dan Gizi Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitriyani, R., Utami, R., dan Nurhartadi, E. 2013. *Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Bubuk Terasi Udang Dengan Penambahan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dan Sumber Antioksidan*. Jurnal Teknosains Pangan. 2 (1). Hal: 97 – 106.
- Hasanah, R. 2007. *Pemanfaatan Rumpuk Laut (Glacilaria sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada Sponge Cake*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Imandira, P.A.N. 2012. *Pengaruh Substitusi Tepung daging Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Ubi Jalar Kuning (Ipomea batatas L.) Terhadap Kandungan Zat Gizi Dan Penerimaan Biskuit Balita Tinggi Protein Dan  $\beta$ -Karoten*. [Artikel Penelitian]. Program studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Indriyani. 2007. *Cookies Tepung Garut (Maranta arundinaceae L) Dengan Pengkayaan Serat Pangan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Mainnah, M., Herawati N dan Rahmayuni. 2013. *Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Kayu Dalam Pembuatan Kukis Yang Mengandung Minyak Sawit Merah (MSM), Tepung Tempe Dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*

- Mervina, Kusharto C.M dan Marliyanti S.A. 2012. *Formulasi Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) Sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan. Vol XXIII. No 1.
- Mileiva, S. 2007. *Evaluasi Mutu Cookies Garut Yang Digunakan Pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Untuk Ibu Hamil*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Millah I., Wignyanto dan Dewi I.A. 2014. *Pembuatan Cookies (Kue Kering) Dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (Malus sylvestris Mill) Subgrade Dan Margarin*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Mukarromah, L. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan Cookies Tepung Gaplek Sebagai Makanan Fungsional*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Pamungkas, E.S. 2008. *Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Perkasa, H.B. 2013. *Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (Bruguiera gymnorrhiza) Dalam Pembuatan Biskuit*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Rahmawati, H. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus sp.) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium Dan Organoleptik Cookies*. [Artikel Penelitian]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ranteallo, E.B. 2012. *Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Daging Buah Picung (Pangiumedule) Dan Udang Rebon (Mysis sp.)*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sarofa, U, Mulyani T dan Wibowo Y.A. 2013. *Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (Sonneratia caseolaris)*. Program Studi Teknologi Pangan. FTI UPN "Veteran". Jatim.

- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 28. No 2.
- Suarnaya. 2012. *Mempelajari Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Baku Biji Picung (*Pangium edule* REINW) Dengan Udang Rebon (*Mysis sp.*)*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Suwignyo, S. 1989. *Avertebrata Air*. Lembaga Sumberdaya Informasi. IPB. Bogor.
- Turisyawati, R. 2011. *Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Umar, M. 2013. *Studi Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*)*. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yusuf, N. 2011. *Karakteristik Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*)* [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.