

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan penambahan daging ikan nila dari formula kerupuk ikan berpengaruh terhadap kenampakan, warna, aroma, namun tidak berpengaruh terhadap rasa dan tekstur. Formula kerupuk ikan nila terpilih yaitu perbandingan tepung sagu dan ikan nila 100:50% dengan karakteristik mutu hedonik yaitu, kenampakan utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna krem kecoklatan, aroma ikan sedikit, rasa ikan kurang kuat, dan tekstur kering. Sedangkan karakteristik kimia kerupuk terpilih mengandung air 3,94%, abu 3,17%, protein 6,88%, lemak 23,61%, dan karbohidrat 62,4%.

1.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjut tentang teknik penggorengan kerupuk ikan dengan sistem penggorengan merendam kerupuk pada minyak dengan suhu rendah (50-60°C), kemudian dipindahkan pada minyak pada suhu tinggi (>100°C) agar memperoleh pengembangan kerupuk yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah D, 2008. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor: Universitas Diponegoro Semarang:Semarang
- Ariyani M, 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias garlepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk: [Skripsi]: Semarang
- Ariansyah K, Kiki Y, Siti H. R.J, 2012. Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu Dan As) Pada Kerupuk Kemplang Di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir: *Jurnal Fishtech Vol 1 No. 1 : 69-77*: Universitas Sriwijaya
- Aribowo J. Karakterisasi Varietas Unggulan Ikan Nila (*Oreochromis* sp.) di Broodstock Center, SATKER PBIAT Janti, Klaten Berdasarkan Ciri Morfologidan Pola Pita Serta Kandungan Protein: [Skripsi]:Universitas Sebelas Maret:Surakarta
- Astuti EF, 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS): [Skripsi]:Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Badan Standarisasi Nasional, 2006a. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-23462006, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- _____.2006b. Penentuan kadar air total pada produk perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____.2006c. Penentuan kadar abu metode gravimetri total pada produk perikanan. SNI 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____.2006d. Penentuan kadar protein metode kjeldahl total pada produk perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____.2006e. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-2354.3-2006, Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- _____.2008a. Standar Nasional Indonesia: SNI 3729-2008, Syarat Mutu Tepung Sagu: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- _____.2009a. Standar Nasional Indonesia: SNI 2713.1-2009, Kerupuk Ikan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta

- _____.2009b. Standar Nasional Indonesia: SNI 2714.1-2009, Kerupuk Udang: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- _____.2009c. Standar Nasional Indonesia: SNI 2721.1-2009, Uji Mutu Hedonik: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Ceha R, Rosad M.E.H, 2011. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Proses Produksi Kerupuk Pengganti Tepung Tapioka: *Jurnal Prosiding SNaPP Sains, Teknologi dan Kesehatan*:Universitas Islam Bandung: Bandung
- Dinas Perikanan dan Kelautan, 2014. Data Produksi Budidaya Perikanan Provinsi Gorontalo: Gorontalo
- Dewi D.M, 2014. Pengaruh substitusi tepung tulang ikan lele (*Clarias sp.*) Terhadap Kadar Kalsium, Daya Kembang, dan Daya Terima Kerupuk:[Skripsi]:Universitas Muhammadiyah Surakarta:Surakarta
- deMan J. M. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung:Bandung
- Fadila I, 2011. Potensi Sagu dalam Upaya Difersifikasi Pangan: [*Jurnal*]:Tangerang
- Haris M.A, 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang: [Skripsi]:Institut Pertanian Bogor:Bogor
- Harahap R. 2014. Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Opak (Kasus : Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan, Kabupaten Serdang Bedagai): [Skripsi]:Universitas Sumatera Utara: Medan
- Huda N. , Ang L. L., Chung X. Y. and Herpandi. 2010. *Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Kerupuk)*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 3(05), 473-482 ISSN 1906-3040.
- Istanti I, 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*): [Skripsi]: Institut Pertanian Bogor:Bogor
- Keliat, Zulhaida, Albiner, 2013. Pemanfaatan Ikan Pora-Pora Sebagai Bahan Baku Tambahan Pembuatan Kerupuk dan Daya Terimanya: [*Jurnal*] Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat: Medan
- Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, 2014. Laporan Kinerja Kementerian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia: Jakarta
- Koswara S, 2009a. Aneka Pengolahan Kerupuk:(<http://Ebookpangan.com>), diakses 8 April, 2015

- , 2009b. Teknologi Pengolahan Telur:(<http://Ebookpangan.com>), diakses 28 Desember, 2015
- , 2009c. Sagu Sebagai Bahan Pangan: :(<http://Ebookpangan.com>), diakses 28 Desember, 2015
- Kurniawati, C., P. 2013. Kualitas Kerupuk Kombinasi Ikan Gabus (*Channa striata* Bloch), Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Putih, dan Tepung Tapioka. *Jurnal Teknobiologi Vol. 1, No. 5*.
- Kusriningrum. 2008. *Perancangan Percobaan*. Airlangga University Press. Surabaya
- Laiya N, 2014. Formula dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu:[Skripsi]:Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- Legowo A.M, 2004. Analisis Pangan. Fakultas Peternakan: Universitas Diponegoro: Semarang
- Limbongan J, 2007. Morfologi Beberapa Jenis Sagu Potensial di Papua:*Jurnal Litbang Pertanian:26(1):Jayapura*
- Lund DB, 1989.*Pengaruh pengolahan panas terhadap zat gizi*. Dalam Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan: Editor: E. Karmas dan R.S Harris. Penerjemah S. Akhmadi. Bandung:ITB. Bogor
- Marimin, 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta: Grasindo
- Mubarok N, 2009. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kerupuk Ikan Di Sentra Produksi Kerupuk Desa Kenanga Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat: [Skripsi]:Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Muchtadi D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Bogor: PAU. IPB.
- Mulyana, Wahono HS, Indria P, 2014. Pengaruh Proporsi (Tepung Tempe Semangit:Tepung Tapioka) dan Penambahan Air Terhadap Karakteristik Kerupuk Tempe Semangit: *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 4 p.113-120*: Universitas Brawijaya Malang:Malang
- Nendissa SJ, 2012. Pemanfaatan Tepung Sagu Molat (*M. sagu Rottb*) dan Udang Sebagai Bahan Campuran Pembuatan Kerupuk: *Jurnal Ekologi dan Sains*: 1(1):55-64
- Nugroho Y.H, Irfan F, Faisal,Abidin N, 2014. Petunjuk Teknis Pembenihan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Salin Sistem Corong:Balai Perikanan Budidaya Air Payau:Ujung Batee

- Nurhayati A, 2007. Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan: [Skripsi]: Institut Pertanian Bogor
- Pakaya ST, 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dan DiFortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*): [Skripsi]: Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- Paran. 2009. Dalam Hayati, Nur.2008. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan. Skripsi. Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian bogor. Bogor.
- Pusat Data Statistik dan Informasi, 2014. Industrialisasi Perkuat Daya Saing Produk Perikanan:(*Siaran Pers* No. 135/PDSI/HM.310/X/2014: Bogor, diakses pada 7 April 2015
- Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan, 2011. *Pengolahan Ikan Nila*:Jakarta, diakses 28 September 2015
- Ratnawati R, 2013. Eksperimen Pembuatan kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka: [Skripsi]: Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Rosiani, 2011. Pembuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Kaya Antioksidan: Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Said M.I, Effendi A, Arifudin, 2014. Kualitas Organoleptik Kerupuk Kulit Kaki Ayam yang Diproduksi dari Jenis Ras Ayam dan Larutan Perendam Berbeda: *Jurnal Sains Peternakan Indonesia Vol. 9 No 2*: Makassar
- Salamah E, Mar'atun R.S, Sri P. 2008. Diversifikasi Produk Kerupuk Opak dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus* Sp.):*Buletin Teknologi Hasil Perikanan Vol XI Nomor 1 Tahun 2008*
- Sandriana R, 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Molat(*M. sagus* Root) Terhadap Kerupuk: [Skripsi] Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Saripudin U, 2006. Rekayasa Proses Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp.) dan Beberapa Karakternya: [Skripsi]Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Sediaoutama, 2004. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid I*:Jakarta: Dian Rakyat: Hal 74-75.
- Setiawan DW, Titik DS,Eddy S, 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin:*Jurnal Vol 1 No. 1*:Universitas Brawijaya

- Setyaji H, Viny S, A. Rahimsyah, 2012. Sifat Kimia Dan Fisika Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*): *Jurnal Volume 14, Nomor 1, Hal. 17-22*:Universitas Jambi: Jambi
- Solihat S, 2004. Pemanfaatan Ubur-ubur (*Aurelia Sp.*) Sebagai Salah Satu Upaya Pembuatan Kerupuk Ikan: [Skripsi]:Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Suyanto SR. 1994. Nila. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wahyuningtyas N, 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning:*Jurnal Teknologi Pangan*:Vol 3 No. 2: Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Walpole, 1993. *Pengantar Statistik Edisi Ke-3*.PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wardani R.J, 2014. Uji Protein dan Organoleptik Kerupuk Kombinasi Batang Pisang (*Musa paradisiacal*) dan Kulit Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*): Naskah Publikasi: Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Winarno FG. 1992. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan.Jakarta
- _____.1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____.2008. Kimia Pangan dan Gizi. Mbrilio Press. Bogor
- Yusuf, N, Purwaningsi S, Trilaksana W. 2011. Karakterisasi Gizi dan Pendugaan umur simpan *savori chips* Ikan Nike (*Awaous melanocephaus*). *Jurnal Sekolah Pascasarjana.IPB: Vol.15 no.1.hal 35*:Institut Pertanian Bogor:Bogor
- Zulfahmi A.N, Fronthea S, Romadhon, 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan: *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, Halaman 133-139*:Universitas Diponegoro:Semarang