

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Dari penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa persiapan bahan Proses pembuatan nugget ikan cakalang ini terdiri dari penggilingan ikan, pencampuran bahan-bahan lainnya, pencetakan, dan pengemasan.

5.2 SARAN

1. Kiranya dalam penulisan laporan ini penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan sehingga kritik dan saran membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan laporan ini
2. Melalui laporan ini kiranya penulis mengharapkan tidak menggunakan bahan pengawet sehingga kandungan ikan dalam produk ini tetap dipertahankan dan tidak berbahaya untuk dikonsumsi masyarakat.

DAFTAR PUSTAK

- Made Astawan. 2004. "Ikan yang sedap dan Bergizi". Tiga Serangkai. Solo
- Rabiatul Adwyah. 2008." Pengolahan dan Pengawetan Ikan". Bumi Aksara. Jakarta
- Resep indonesia resep nugget ikan cakalang Rabiatul Adwyah. 2008." *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*". Bumi Aksara. Jakarta.
- Sarwono Edhy. 2007." *Mempelajari Penerapan HACCP Pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget Pt Japfa Santori Indonesia*". Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Tidak Di Terbitkan
- Singgih Wibowo. 2002." *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat & Enak. Penebar Swadaya*". Jakarta
- Suhendra. 2004." *Pembuat Nugget Ikan (Fishnugget) Sebagai Salah Satu Usaha Baru Untuk Meningkatkan Gizi Dan Kecerdasan Masyarakat Di Indonesia*.
- Yulianti Hetik. 2010." *Pembuatan FISH NUGGET "FINE" Sebagai Peluang*". Skripsi Universitas Negeri Malang. Tidak Di Terbitkan
- Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan di Banda Aceh*". Fakultas MIPA. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.