

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa substitusi rebung 67% merupakan formulasi terpilih secara organoleptik dengan kriteria kenampakan utuh, rapi, homogen, kuning kemerahan; tekstur kenyal, kompak dan padat; aroma spesifik rebung kuat; rasa enak spesifik rebung serta gurih; warna kuning kemerahan. Hasil uji kimia nugget ikan cakalang dengan substitusi rebung terpilih mengandung kadar air 49,47%, abu 2,77%, protein 16,49%, lemak 8,55% dan karbohidrat 22,72% dan telah memenuhi syarat SNI 01-6683-2002 tentang nugget ayam.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan tentang uji tekstur nugget ikan cakalang substitusi rebung terpilih (67%) dan rebung dibuat dalam bentuk tepung.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliana. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung Alfabeta.
- Alamsyah, Yuyun. 2007. *SUK & M: Nugget*: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Hidangan Hewani*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*) *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori SNI 01-2346-2006*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2006. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia (BSN) 2006. *01-2332-3-2006, Standar Mutu Nugget Ayam*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing*. CRC Press. New York.
- Buckle, K. A., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1997. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahyono, S. 2002. Pembuatan Chips Bawang Putih (*Allium sativum*. L). Kajian Konsentrasi Air Kapur dan Lama Perendaman. Fakultas Teknologi Pertanian. UNIBRAW. Malang.
- Choudhury, D., J. K. Sahu, dan G. D. Sharma. 2012. Bamboo shoot : microbiology, biochemistry, and technology of fermentation-a review. *Indian Journal of Traditional Knowledge*. 11(2) : 242-249.
- DeMan J. 1997. *Principles of Food Chemistry* 3th ed. Gaithersburg Maryland. Aspen Publishers Inc.
- Diah, K., Wayan, W., Nyoman, S. A., 2011. Kandungan Nutrisi dan Senyawa Bioaktif Rebung Bambu Tabah yang dibudidayakan di Desa Pupuan-Tabanan. *Jurnal*. Universitas Udayana.
- Diah, K. 1992. Pengaruh Umur Simpan Potongan Pada Dua Jenis Rebung Terhadap Kualitas Rebung Kalengan. *Tesis*. IPB. Bogor.

- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. 2014. *Laporan Produksi Perikanan Gorontalo 2014*. Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. Gorontalo.
- Erawaty, W. R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gafa, B., I.G.S. Merta, H.R. Barus, dan E.M. Amin. 1993. Penurunan Hasil Tangkapan Ikan Tuna dan Cakalang di Perairan Sulawesi Utara dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. *Jur. Pen. Perikanan Laut*.
- Gumilar, J., Robin, R., Winda, N. (2011). Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophalluscampanulatus*). *Jurnal Ilmu Ternak, Vol. 11, No. 1, 1*. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Liberty. Yogyakarta.
- Handoko, Agus. 2003. *Budi Daya Bambu Rebung*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hasanah, R. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Glacilaria* sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada *Sponge Cake*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayati, D. W. 2002. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* sp.). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- <http://limbong40.blogspot.co.id/2011/12/ikan-cakalang.html> (Diakses, 5 Mei 2016).
- Irianto, H. E., dan I. Soesilo. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. *Makalah pada Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan, Departemen Kelautan dan Perikanan, Bogor.
- Joko, M. Utomo Rulianto. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets dengan Menggunakan Metode Taguchi. *Skripsi*. UNiversitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak Dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Krisdianto, G. Sumarni, dan A. Ismanto. 2000. *Sari Hasil Penelitian Bambu*. Pusat Penelitian Hasil Hutan : Bogor.

- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Leo, M and L. Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley & Sons, Inc.
- Lutfiah, E. Uswatun, H dan Aulia, P. 2013. Analisa Kualitatif Asam Sianida pada Rebung dengan Menggunakan Asam Pikrat. *Laporan Praktikum Kimia Organik II*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Maltz, S. A. 1997. *Cookie and Cracker Technology*. AVI Publishing Company Inc. London
- Marimin. 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta: Grasindo.
- Mangyono. 2014. <http://www.mangyono.com/2014/02/cara-mengambil-mengawetkan-dan-mengolah.html>. Diakses 10 Juni 2016.
- Meilgaard M, GV Civile dan BT Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press. New York.
- Monintja, D. R., J. Widodo dan F. A. Sondita. 2003. engkajian Terhadap Pemanfaatan Rumpon untuk Penangkapan Ikan Pelagis: Antisipasi Terhadap Implementasi Code of Conduct for Responsible Fisheries. Laporan Riset Unggulan Terpadu VIII. Kementrian Riset dan Teknologi Republik Indonesia, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta. 96 hal. (Tidak dipublikasikan).
- Nofriati, D., dan Ratima, S. 2001. Kajian Pasca Panen dan Manfaat Rebung Bagi Kesehatan Dalam Menunjang Keanekaragaman Pangan yang Berbasis Lokal. Pusat Litbang Pertanian Jambi.
- Nurzainah, G. dan Namida, U. 2005. Penggunaan berbagai bahan pengisi pada nugget itik air. *Jurnal Agribisnis Peternakan*. 1 (3) : 1-5. Fakultas Pertanian USU, Medan.
- Pamungkas. 2009. Sejuta Manfaat Rebung . (Online) (<http://id.shvoong.com>, diakses 20 Desember 2015).
- Purnamasari, N. K. 1996. Mempelajari pengaruh Iradiasi Gamma Terhadap Irisan Rebung Betung dalam Kemasan Plastik. *Skripsi*. IPB.
- Palungkun, R, Budiarti A. 1995. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pomanto, N. 2015. Karakteristik organoleptik dan kimia nugget udang rebon (*Mysis* sp.) dengan penambahan tepung ubi kayu (*Manihot* sp.). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelauran. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

- Pikoli, N. 2015. Pengaruh penggunaan tepung dedak jagung (*Zea mays*) sebagai bahan pengisi terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Potter, N. N. dan J.H. Hotchkiss. 1995. *Food Science*. 3th edition. CBS Publishers and Distributors. New Delhi.
- Prayudha, A. 2013. Produk Diversifikasi, fortifikasi, substitusi dan suplementasi. https://prezi.com/znklyjbu_r3h/tphp-bu-evi/. Diakses tanggal 4 Mei 2016.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Putra, B.W. 2004. Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Substitusi Otak Sapi. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Putra, I. N. K. 2009. Efektivitas Berbagai Cara Pemasakan Terhadap Penurunan Kandungan Asam Sianida Berbagai Jenis Rebung Bambu. *Jurnal AGROTEKNO 15 (2): 40- 42*. Universitas Udayana.
- Rossuartini. 2005. Proses Pengolahan Daging Kelinci menjadi Produk Nugget . Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rizki, P. A. 2014. Pengaruh Perbandingan Tapioka dan Tepung Talas dengan Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Nugget Bayam. *Skripsi*. USU, Medan.
- Rospati, E. 2007. Evaluasi Mutu dan Nilai Gizi Nugget Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) yang Diberi Perlakuan Titanium Dioksida. Thesis, Danamandiri Online. <http://www.danamandiri.or.id/detail.php?id=531>
- Sitanggang, T. 2001. Studi potensi lalat sebagai vektor mekanik cacing parasit melalui pemeriksaan eksternal. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soesanto, E., dan T. Ariyadi. 2011. Pengaruh Pemberian Ekstrak Rebung Bambu Apus Terhadap Proporsi Kenaikan Berat Badan Tikus Putih (*Ratus norvegicus* strain wistar) Jantan. (Laporan Penelitian). Universitas Muhammadiyah Semarang.

- Suharso T. 2006. Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Secara Enzimatis Sebagai Bumbu Instan Masakan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutiyono, W. A., dan Mawazin. 2009. Teknik Budidaya Bambu Penghasil Rebung Sebagai Sumber Pangan. (Laporan Penelitian). Pusat Penelitian dan Pengembangan Hutan dan Konservasi Alam. Bogor.
- Syamsir, E. 2008. Membuat Nugget Ikan. <http://ilmupangan.com>. [Diakses pada 8 Desember 2015].
- Tamal, M.A., Abustam, E., dan Rahim, L. 2011. Kajian Kualitas Bakso Sapi Hasil Rendaman dengan Pengawet dari Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum*, L) Secara Fisikokimia dan Mikrobiologi. *Jurnal*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Tanya, A.K.N., Mbofung, C.M.F., and Keshinro, O.O. 1997. *Soluble and insoluble fiber contents of some Cameroonian foodstuffs*. Plant Foods Human Nut.
- Utiahman, G. 2013. Karakteristik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang disubstitusi dengan tepung ubi jalar (*Ipomea batatas* L). *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Wahanani, D. E. 2014. Pemanfaatan Rebung (Tunas Bambu) Menjadi Nugget Dengan Penambahan Kunyit Sebagai Pengawet Alami. *Skripsi*. Universitas Muhamadiyah Surakarta. Surakarta.
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Wellyalina, Azima F dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan 2 (1): 9-17*.
- Widiarti, A. 2011. Pengusaha Rebung Bambu oleh Masyarakat Studi Kasus Di Kabupaten Demak dan Wonosobo. Pusat Litbang Konservasi dan Rehabilitasi.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno. 2008. Pengolahan Ikan tenggiri . www.google.com. □di akses tanggal 8 Nopember 2011.
- Yusuf, N. Purwaningsi, S. Trilaksani W. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *Jurnal*. Pengolahan Hasil Perikanan. Vol.15 No.1. 2011. Hal 35.