

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan analisis data dan pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Fortifikasi tepung ikan teri pada biskuit tradisional Gorontalo berpengaruh pada karakteristik organoleptik hedonik rasa dan aroma serta karakteristik kimia kalsium dan protein.
2. Penggunaan fortifikasi tepung ikan teri pada biskuit tradisional Gorontalo berbeda nyata pada karakteristik organoleptik hedonik rasa dan aroma dari kriteria suka sampai biasa sedangkan pada karakteristik kimia semua perlakuan berpengaruh nyata pada kadar kalsium dengan nilai (3,14-9,19%) dan kadar protein dari (10,76-15,11%).
3. Fortifikasi ikan teri pada biskuit tradisional Gorontalo telah memenuhi Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk diet 2000 kkal. Semua Biskuit hasil penelitian telah memenuhi standar mutu biskuit berdasarkan SNI 2973-1992 tentang mutu biskuit.

### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai difersifikasi biskuit tepung ikan teri yang dapat menyamarkan aroma dan rasa ikan teri sehingga bisa diterima oleh panelis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Apriliana, 2010. *Fortifikasi Tepung Ikan Patin (*Pangasius hypothalmus*) Pada pembuatan Cone Es Krim*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asmoro LC, Kurmalaningsih, Mulyadi AF. 2010. *Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi*. [Artikel penelitian]. Fakultas Pertanian. Jurusan teknologi industri pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Aisiyah, LN. 2012. *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium dan Uji Kesukaan Crakers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Ikan Teri Nasi*. [Artikel Penelitian]. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang
- [BKKP] Badan Ketahanan dan Keamanan Pangan Yogyakarta. 2012. *Data Kandungan Gizi Bahan Pangan dan Olahannya*. Yogyakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. *Sekilas Mengenai Fortifikasi Pangan*. *Buletin BPOM 2004*.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. SNI 01-2973-1992. Jakarta
- 
- \_\_\_\_\_. 2006. *Penentuan kadar air pada produk perikanan*. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta
- 
- \_\_\_\_\_, 2006. *Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan*. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta
- Bogasari, 2011. *SeputarTerigu*. (online). (<http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx>). [28 September 2014]
- Chen L, Opara UL. 2013. *Texture measuerement approaches in fresh and processed food*. *J food research international* 51 : 823 - 835
- [DSN] Dewan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 2715-1996 Tepung Ikan. Dewan Standarisasi Nasional-LIPI Jakarta.
- Dinas Perikanan dan Kelautan [DKP], 2013. *Profil Tangkapan Provinsi Gorontalo*. DKP Provinsi Gorontalo.

- Djafar M. 2011. Aplikasi Penggunaan Konsentrat Protein Ikan dalam Pembuatan Produk Pangan Berprotein Tinggi. [Laporan akhir]. Pusat Teknologi Agroindustri Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. Jakarta
- Fauzya, Salehka, Hadi, Fredy S. 2012. Identifikasi Sistem Perikanan Teri di Desa Sungsan Banyuasin Sumatera Selatan. *Prosiding Insinas 2012* : 122-126.
- Guhardja, Edi . 1988. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Kanisius. Yogyakarta
- Hanafiah, K. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajagrafindo Persada. Jakarta
- Koswara, 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi sensori) dalam Industri Pangan*. (<http://ebookpangan.com>) [29 November 2014].
- Lasimpala, R. 2014. Uji Mutu Ikan Teri Kering pada Lama Pengeringan Berbeda. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Litaay C dan Santoso J. 2013. Pengaruh Perbedaan Metode Perendaman dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ikan Cakalang. *J Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis* 5(1) :85-92
- Manley, D. *Biscuit, cracker and cookie recipes for the food industry*. CRC Press. Cambridge England.
- Mardjudo dan Rahman, 2014. Usaha Perikanan Ikan Teri (*Stolephorus* sp.) dengan Alat tangkap bagan Tancap di Desa Bukit Aru Indah Kecamatan Sebatik Timur Kabupaten Nunukan Provinsi Kalimantan Utara. *J. ilmiah AgRIBA* 2: 197-205
- Mervina, 2009. *Formulasi biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) dan Isolat Protein Kedelai (Glycine max) sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang*. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Napitu, N. 2010. Pembuatan Ekstrak dan Tepung Ikan Gabus Sebagai Substitusi Pengolahan Biskuit Untuk Menaikan Kadar Albumin Pada Balita Gizi Buruk. *J Pengabdian Kepada Masyarakat XVI* (60) :42-46
- Nurjanah, 2011. *Pengetahuan Tentang Berbagai Macam Tepung* (<http://www.tokopastri.com/pengetahuan-tentang-berbagai-macam-tepung>)[ 28 September 2014]

- Pratama, RI, Rostini I, Liviawaty E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiphorus* sp). *J Akuatika* V(1):30-39
- Rohimah, I. Sudaryati dan Nasution. 2013. Analisis Energi dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Lambu Kuning dan Ikan Lele. [Artikel Penelitian]. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Saanin, H. 1984. *Kunci Taksonomi Ikan*. Binacipta. Jakarta
- Sari DK, Marliyati, Kustiyah, Khomsan dan Ganthohe TM. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech Vol. 34(2)*:120-125
- Setianingsih D, Apriyantono A dan Sari MP. 2010. *Analisis Sensori Dalam Industri Pangan dan Agro*. IPB press. Bogor
- Soebito, S. 1988. Analisis Farmasi. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tranggono dan Sutardi, 1990. Bahan Tambahan Pangan. UGM Press. Yogyakarta
- Winarno, F. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka.