BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang formulasi dan karakterisasi kaki naga ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) dengan menggunakan tepung ubi kayu (*Manihot esculenta* Crantz) dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Berdasarkan nilai organoleptik hedonik, produk kaki naga ikan terbaik adalah kaki naga ikan yang menggunakan komposisi tepung ubi kayu 20%. Walapun demikian, nilai organoleptik hedonik produk dari ketiga hasil formulasi tidak ada perbedaan yang signifikan baik itu pada aspek kenampakan, warna, aroma, rasa, maupun tekstur.
2. Produk kaki naga ikan cakalang terbaik memiliki kadar air sebesar 28,30%, kadar abu sebesar 2,36%, protein sebesar 15,11%, kadar lemak sebesar 25,87%, dan serat kasar sebesar 1,42 %. Kadar air, dan protein produk kaki naga ikan terpilih memenuhi syarat mutu kaki naga ikan (SNI 7759:2013), sedangkan pada aspek kadar abu dan kadar lemak belum memenuhi syarat.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka disarankan untuk penelitian lanjutan untuk mengurangi kadar abu dan kadar lemak produk untuk memenuhi standar mutu produk kaki naga ikan. Selain itu saran lainnya yaitu perlu dilakukan penelitian mengenai umur simpan kaki naga ikan cakalang terpilih.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.

Adisanjaya, N.N. 2009. Potensi, Produksi Sumberdaya Ikan Di Perairan Laut Indonesia Dan Permasalahannya. Bapennas. Jakarta.

Afrianto dan Liviawaty, E. 2010. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius.Yogyakarta.

Astawan, M. 2004. Ikan yang sedap dan bergizi. Tiga Serangkai. Solo.

Azhar, K.F. and K. Nisa. 2006. *Lipid and their Oxidation in Seafood*. Jour. Chem. Soc. Pak, 28(3): 289 –305.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.2-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.3-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.4-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI: 01-2729.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia Kaki Naga Ikan (SNI: 7759:2013). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Tepung Singkong (SNI: 01-2354.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.

Badan Statistik Kelautan dan Perikanan (BSKP). 2012. Kementerian Kelautan dan Perikanan 2012 Jl. Medan Merdeka Timur No 16. Jakarta Pusat.

Bebeja. 2015. Tepung Singkong. http://www.bebeja.com/peluang-tepung-singkong-modifikasi/, diakses Tanggal 12 November 2015.

BPATP. 2015. Ubikayu Varietas Litbang UK 2. Badan Pengelola Alih Teknologi Pertanian. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. http://bpatp.litbang. pertanian.go.id/, diakses Tanggal 2 November 2015.

De Man, J. 1997. Kimia Makanan**.** Institut Teknologi Bandung. Bandung.

DPK Gorontalo. 2012. Data Statistik Hasil Perikanan. 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 (*Hyposarcus pardalis*) (*Skripsi*). Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.

Fausan. 2011. Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang *(Katsuwonus pelamis)* Berbasis Sistem Informasi Geografis Diperairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo. [*Skripsi*]. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Hasanuddin Makassar.

Fellows, P. J. 1992. *Food Processing Technology, Principles and Practice.* Ellis Horwood Limited, Sussex, England.

Guenneugues, P. and M.T. Morrissey. 2005. *Surimi Resources*. Dalam: Park J.W. (ed.). *Surimi and Surimi Seafood*. Ed ke-2. Boca Ratton Florida: CRC Press, Inc. 375-433pp.

Hadiwiyoto, S. 2003. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid II,Liberty. Yogyakarta.

Hadju, V., Metusalach & Karyadi. D. 1998. Pangan Potensial umtuk Meningkatkan Pertumbuhan Fisik, Daya Pikir dan Produktivitas serta Mencegah Penyakit Degeneratif. Prosiding Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI, LIPI, Jakarta: 819-839.

Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Puslitbangkan. USMD/FRDP, CV. Paripurna, Jakarta.

Kekenusa, J.S. Watung, V.N.R, dan Hatidja, D. 2012. Analisis Penentuan Musim Penangkapan Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Di Perairan Manado Sulawesi Utara. Jurnal Ilmiah Sains 12 (2). Hal : 112 – 119.

Kilcast, D dan Subramaniam. 2005. Measuring consumer perceptions of texture: an overview. Di dalam Kilcast editor. Texture in Food Vol. 2. Solid Foods. Woodhead Publishing dan CRC Press.

Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian: Pengolahan Singkong. Tropical Plant Curriculum (TPC) Project. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University. Bogor.

Menteri Kelautan dan Perikanan RI. 2014. Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia No.35/PERMEN-KP/2014 Tentang Pedoman Umum Arsitektur Data Kelautan Dan Perikanan Di Lingkungan Kementerian Kelautan Dan Perikanan. Jakarta.

Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.

Murniyati. A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Nasution, Z., Bakkara, T., dan Manulu, M. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. Jurnal Ilmiah PANNMED, 1 (1). Hal: 9-13.

Nugroho A., Swastawati F. dan Apri Dwi Anggo. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri *(Scomberomorus sp.). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3, No. 4, Hal (140 – 149).

Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai *Texturizer* Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya, Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, Bogor.

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Bina Cipta. Jakarta.\

Sediaoetama, A.J. 1991. Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa. Dian Rakyat, Jakarta.

Siregar, R.R., dan Siahutar, Y.H. 2011. Pengolahan Ikan. Materi Penyuluhan ini disusun sebagai alat bantu dalam penyelenggaraan penyuluhan perikanan yang baik dan efektif. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Siswahyuningsih, S. 2011. Pengolahan Ikan. Materi Penyuluhan ini disusun sebagai alat bantu dalam penyelenggaraan penyuluhan perikanan yang baik dan efektif. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

Susilawati., Nurdjanah.S,. Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian (13) No 2.

Tampubolon, SM. 1983. Persiapan dan Pengoperasian Pole and Line. Ikatan Alumni Fakultas Pertanian Bogor. Bogor.

Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3.* PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.

Wardhani, R.M., Rekyani. P.I., dan Indayati. 2010. Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Olahan Ikan. Jurnal Agritek 11 (2), Hal: 54 - 63.

Winarno, F.G. 1992. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta

Winarno, F.G. 2008. Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.

Yuanita, L. 2006. Oksidasi Asam Lemak Daging Sapi dan Ikan pada Penggunaan *Natrium Tripolifosfat*: Pemasakan dan Penyimpanan. Jurnal Ilmu Dasar, 7(2): 194 – 200.

Yusuf, N. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan *Savory Chips* Ikan Nike *(Awaous melanocephaus)* [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.