

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Kerupuk dengan penambahan ikan layang 30g, 40g, 50g berpengaruh nyata terhadap warna dan kenampakan, namun tidak berpengaruh terhadap tekstur, rasa dan aroma. Berdasarkan uji bayes, kerupuk terpilih adalah kerupuk dengan penambahan daging ikan layang 30g.
2. Kerupuk terpilih (daging ikan layang 30g) memiliki kriteria tekstur renyah; aroma dan rasa khas kerupuk ikan; warna putih. Hasil uji kimia kerupuk ikan layang terpilih mengandung kadar air 3,83%, abu 1,37%, protein 38,19%, lemak 31,45% dan karbohidrat 26,72%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat SNI 2713.1:2009 kerupuk ikan.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pengemasan serta umur simpan kerupuk ikan layang terpilih.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah D, 2012. Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor: Universitas Diponegoro Semarang:Semarang.
- Amelia A. 2000. Kajian pengemasan kerupuk mentah siap goreng selama penyimpanan [skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Ariyani M, 2012. 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.
- Ariyani F., Yennie Y. 2008. Pengawetan Pindang Ikan Layang (*Decapterus russelli*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan Vol. 3 No. 2, Desember 2008*. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori SNI 01-2346-2006*. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia [BSNI].2006. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- _____.2006.Penentuan kadar lemak pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.3-2006. Jakarta.
- _____. 2006.Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta.
- _____.2010. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2010. Jakarta.
- _____.2009. Standar Nasional Indonesia: SNI 2713.1-2009, Kerupuk Ikan: Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS), diakses dari <http://www.bps.go.id/>, diakses pada tanggal 5 Desember 2015.
- Berita Satu. 2015. diakses dari <http://www.beritasatu.com/nusantara/276794-potensi-perikanan-gorontalo-dipromosikan-ke-investor-belanda.html> diakses pada tanggal 5 Desember 2015.

- Chairita. 2008. Karakteristik bakso ikan dari campuran surimi ikan layang (*Decapterus* spp.) dan ikan kakap merah (*Lutjanus* sp.) pada penyimpanan suhu dingin [Thesis]. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Erawaty, WR. 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.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan Jilid I*. Yogyakarta: Liberty.
- Hasanah, R. 2007. Pemanfaatan Rumpun Laut (*Glacilaria* sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada *SpongeCake*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ilyas, S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan*. Penerbit. CV. Paripurna. Jakarta.
- Irawan, A.H.S.R. 1997. Pengawetan Ikan dan hasil Perikanan. CV. Aneka. Solo.
- Irianto, H.E dan I. Soesilo. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan Departemen Perikanan dan Kelautan.
- 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.
- Ketaren S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Koswara S, 2009a. Aneka Pengolahan Kerupuk: (<http://Ebookpangan.com>), diakses 8 April, 2015.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lavlinesia. 1995. Kajian beberapa faktor pengembangan volumetrik dan kerenyahan kerupuk ikan [tesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Leo, M, and L, Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, Inc.

- Marimin. 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta: Grasindo.
- Nontji, A. 2002. *Laut Nusantara – cet. 3*. Djambatan. Jakarta.
- Pakaya, S. R. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dan Fortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Paparang, R. W. 2013. Studi Pengaruh Variasi Konsentrasi Garam Terhadap Citarasa Peda Ikan Layang (*Decapterus russelii*). *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Sam Ratulangi. Sulawesi Utara.
- Purba, A dan H. Rusmarilin. 2006. *Penuntun Praktikum Teknologi Hewani*. USU Press, 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.
- Radiyah, T dan Agosto, 2003. TTG Pengolahan Pangan Tepung Tapioka. <http://www.ipteknet.id>. (2 April 2016).
- Ratnawati, R. 2013. Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf Dan Tapioka. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Runbay, J.C.1995. *Pengembangan Pembuatan Kerupuk Sagu Buruk*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta, Jakarta.
- Siaw, CL, Idrus AZ, Yu SY. 1985. *Intermediate technology for fish crecker(keropok) production*. J.Food Technology. 20: 17-21.
- Sikorski, Z.E. 1990. *Seafood : Resource, Nutritional Composition and Preservation*. CRC Press Inc. Boca Raton.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Taufik. 2010. Protein dalam Bahan Makanan. http://www.google.com/search?q=cache:ACCbPWmVN3sJ:Taufik.files.wordpress.com/2011/i-Protein.ppt+gelatinisasi+pati&hl=en&ct=clnk&cd=10&lr=lang_id. [2 Desember 2015].
- Utiahman, G. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih

(*Ipomeabatatas* L). *Skripsi*. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

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

Warintek, 2011. *Kerupuk*. <http://www.warintek.ristek.go.id> (2 Mei 2016).

Widowati, S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. Makalah Pribadi pengantar ke Falsafah Sains. Program Sarjana S3. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.

Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi dan Pendugaan umur simpan savori chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Zulaikha M. 2012. *Manfaat dan khasiat bawang putih*. <http://dloepiq.blogspot.com/2013/01/manfaat-dan-khasiat-bawangputih.html>. [17 Desember 2015].