

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah diuraikan, maka metode pengeringan berbeda (pengeringan tradisional, mekanis dan oven) berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik hedonik keripik kulit ikan lele yaitu:

1. Karakteristik organoleptik hedonik keripik kulit ikan lele yang paling disukai yaitu keripik dengan metode pengeringan tradisional dengan parameter tekstur, kenampakan, rasa dan aroma. Karakteristik mutu organoleptik hedonik keripik kulit ikan lele terpilih yaitu keripik dengan metode pengeringan tradisional berdasarkan parameter kenampakan utuh, rapi, bersih, ketebalan kurang rata, warna cream keputihan cerah; aroma keripik yaitu beraroma ikan kurang kuat; rasa sesudah digoreng yaitu rasa ikan kurang kuat dan tekstur cukup kering serta memiliki kerenyahan dengan nilai 1181,75gr/force.
2. Karakteristik kimia kerupuk kulit ikan lele terpilih yaitu keripik metode pengeringan tradisional dengan kriteria kadar air 2,38%, kadar lemak 49,17% serta kadar protein 45,22%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya penelitian lanjutan mengenai lama perendaman berbeda pada bumbu tambahan serta lama waktu pengeringan berbeda.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. 2007. Uji Performansi Alat Pengering Efek Rumah Kaca (ERK) Tipe Rak Berputar dengan Pemanas Tambahan pada Pengeringan Kerupuk Uyel. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Apriyadi, A. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan pada Industri Kerupuk Udang/Ikan di Indramayu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. IPB.Bogor.
- Apriyana, I. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Kepala Ikan Lele (*Clarias* sp.) Dalam Pembuatan Cilok Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptiknya. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahraagaan Universitas Negeri Semarang.
- Astawan, M. 2008. *Lele bantu pertumbuhan janin*. [http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele\\_Bantu\\_Pertumbuhan\\_Janin](http://wilystra2007.multiply.com/journal/item/62/Lele_Bantu_Pertumbuhan_Janin) (13Maret 2016)
- Bachtiar, Y. 2006. *Panduan Lengkap Budi Daya Lele Dumbo*. Agro Media. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) RI. 2006. *Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006<sup>a</sup>. *Penentuan Kadar Air Total pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006<sup>b</sup>. *Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.3-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006<sup>c</sup>. *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009<sup>a</sup>. *Petunjuk Pengujian Organoleptik atau Sensori*. SNI 01-2346-2009. Kerupuk Ikan. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bourne, MC. 2002. *Food, Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press. London.
- BPKP. 2011. *Pengolahan Ikan Patin (Pangasius sp)*. Badan Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

- Fuad, C. dan Ilyas, S. 1992. Strategi dan Program Penelitian Agroindustri Perikanan. *Prosiding Temu Karya Ilmiah* Dukungan Penelitian Bagi Pengembangan Agroindustri Perikanan. Puslitbangkan. Jakarta.
- Hieronimus, B.S., 1993. *Bawang Putih*. Kanisius. Yogyakarta.
- Hilwa, Z. 2004. *Karakterisasi Genotip Ikan Lele Sangkuriang dengan Metode PCR-RFLP ADN Mitokondria*. Institut Pertanian Bogor.
- Indraswari, C.H., 2003. *Rambak Kulit Ikan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Indrawati, D. 2009. Laju Pengeringan dan Pengaruh Jenis Pengemas Terhadap Sifat Kimiawi dan Sensori Kerupuk Kulit Ikan Kakap Koli (*Lates calcafier*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Univeritas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Istanti I, 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*,. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Khomsan, Ali dan Faisal Anwar, 2008. *Sehat Itu Mudah*. Hikmah. Jakarta.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan aneka Kerupuk*. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). [22April 2016].
- Kristianingrum, S. 2004. Pembuatan Kerupuk Rambak Dari Limbah Kulit Ikan. Makalah, Disampaikan Sebagai Materi Pelatihan Dalam Rangka Program Pengabdian Kepada Masyarakat di Kecamatan Tanjungsari Gunungkidul. Jurusan Pendidikan Kimia Fmipa Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Laiya N, 2014. Formula dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu: *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo.
- Muchtadi, T.R. 1990. *Penyimpanan dan Pengemasan Kerupuk Ikan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pakaya ST, 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dan DiFortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*): *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- Pinem, M.D. Rancang Bangun Alat pengering Ikan Teri Kapasitas 12 kg/Jam. *Jurnal Teknik Simetrika* Vo. 3 No. 3, Hal: 249 – 253.

- Poncomulyo, T.2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Depok: Agromedia Pustaka.
- Popma, T.J., and L.L. Lovshin. 1996. *World Prospect for Commercial Production of tilapia*. Research and Development Series No. 41. International Center for Aquaculture and Aquatic Environments. Department of Fisheries and Allied Aquacultures Auburn University. Alabama. 23 p
- Puspowardoyo, H. dan Djarijah, A.S. 2002. *Pembenihan dan Pembesaran Lele Dumbo Hemat Air*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Putri, Annisa R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur Dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa parasidiaca formatypica*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- 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.
- Rubianty dan Berty Kaseger, 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur. Makassar.
- Santoso, B. 1994. *Petunjuk Praktis Budidaya Lele Dumbo (Clarias geriepinus) dan Lokal*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sedjati, Sri. 2006. Pengaruh Konsentrasi khitosan terhadap Mutu Ikan Teri (*Stolephorus heterolobus*) Asin Kering Selama Penyimpanan Suhu Kamar. Universitas Diponegoro. Semarang. 113 hlm.
- Setyaji H, Viny S, A. Rahimsyah, 2012. Sifat Kimia Dan Fisika Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*): *Jurnal Volume 14, Nomor 1, Hal. 17-22*:Universitas Jambi: Jambi
- Setyoko, B., Darmanto,S.,dan Rahmat. 2008. *Pengeringan Ikan Teri dengan Sistem Vakum dan Paksa*. Edisi XI, No 1. Hal 37 – 42.
- Simanjuntak, B.R. 2013. *Pengolahan Kolagen Dari Kulit Ikan Nila Merah (Oreochormis nilotiicus) Di Balai Besar Penelitian dan Pengembangan, Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan (BBP4B-KP) Jakarta*. Laporan Teknologi Hasil Perikanan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Universitas Gadjja Mada. Yogyakarta.
- Siswahyuningsih, S. 2011. Pengolahan Ikan Patin (*Pangasius* sp). *Materi penyuluhan perikanan*. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Subana dan Sudrajat. 2009. *Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah*. Pustaka Setia. Bandung.

- Sudarminto, Susanto, Florbella. 2000. Pengaruh lama perebusan pada pembuatan rambak sapi. *Journal Makanan Tradisional Indonesia*. Vol. 7: Hal. 20-24.
- Sukerti, N.W., Marsiti, I.R., Suriani, N.M., dan Adnyawaty, N.D.M.S. 2013. Pelatihan Pengolahan Limbah Ikan Bagi Para Ibu Anggota Kelompok Usaha Kecil Sudang Lepet “Mina Segara” Di Desa Sangsit Kecamatan Sawan Kabupaten Buleleng-Bali. *Laporan Pengabdian pada Masyarakat. Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha. Bali.
- Sulistyoningsih, H. 2011. *Gizi Untuk Kesehatan Ibu dan Anak*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Supartono W. 2000. Pengembangan produk dan standarisasi kualitas kerupuk rambak. *Seminar Nasional Industri Pangan*. 4-6 April 1998. Yogyakarta: FTP-UGM.
- Suprpti, L., 2000. *Membuat Saus Tomat*. Trubus Agrisana. Surabaya.
- Suryoto, A. 2002. *Kerupuk Rambak Kulit Ikan Batang Gurih dan Tipis*.
- Trivina Orva, Pamungkas Bagus F., dan Sutono Doddy. 2006. Karakteristik Kerupuk Dari Kulit Ikan Belida (*Chitala* sp.). *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis*. Vol. 20. No. 2.
- Usmiati , S, dan A. priyanti. 2008. Sifat fisikokimia dan palatabilitas bakso daging kerbau. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, Bogor.
- Wahyuningtyas N, 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning:*Jurnal Teknologi Pangan*:Vol 3 No. 2: Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Wartono. 2011. *Budidaya Ikan Lele*. STMIK Amikom. Yogyakarta.
- Winarno FG. 1992. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan SavoryChips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *Tesis*. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Zulfahmi A.N, Fronthea S, Romadhon, 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan: *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil*

*Perikanan* Volume 3, Nomer 4, Halaman 133-139: Universitas  
Diponegoro: Semarang.