

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- 1) Formula bakso udang putih pada penelitian ini dibuat dengan perbandingan udang dan tepung tapioka yaitu 75:25; 100:25; 125:25.
- 2) Tingkat kesukaan panelis terhadap formula 75 g yaitu: Tekstur, rasa, aroma, warna dan kenampakan agak disukai panelis; formula 100 g yaitu: Tekstur; rasa, aroma, warna dan kenampakan oleh panelis disukai sampai sangat disukai; formula 125 g yaitu: Tekstur, rasa, aroma, warna dan kenampakan agak disukai panelis.
- 3) Hasil uji kimia bakso udang terpilih yaitu formula B (100 g) mengandung kadar air 61,57%, abu 1,11%, protein 12,73%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 7266-2014 untuk bakso udang.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pencetakan dan pengemasan serta umur simpan bakso dengan konsentrasi udang putih 100 g.

DAFTAR PUSTAKA

- Anang, 2006. Kenalkan Pengenyal Bakso. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*: 1-16
- Arias, A.M., Torre, M de la., dan Fijo, M.I. 2013. *Pannaeus vannamei*. http://www.ictieterm.es/nombre_cientifico.php?nc=235, diakses tanggal 14 Maret 2015.
- Astuti, E. F. 2009. Pengaruh jenis tepung dan cara pemasakan terhadap mutu bakso dari surimi ikan hasil tangkapan sampingan (HTS). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Badar Standarisasi Nasional. 2014. *Bakso Ikan*. SNI 7266-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006-Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *Standar Nasional Indonesia*. Jakarta: BSN.
- _____, 2006a. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta
- _____, 2006b. Penentuan kadar lemak pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.3-2006. Jakarta.
- _____, 2006c. 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
- Davidek, J., J. Vellisek dan J. Pokorny. 1990. *Chemical Change during Food Processing*. Departement of Food Chemistry and Analysis. Institut Chemical Technology. New York.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2014. *Data Perikanan Tangkap 2014*. Gorontalo.
- Effendie, M.I. 1997. *Biologi Perikanan*. YayasanPustakaNusatama. Yogyakarta.
- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Febriyanti. 2011. Daging Nabati Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) Sumber Protein dan Vitamin B12 Pada Vegetarian. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitrial, Y. 2000. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka, suhu dan lama perebusan terhadap mutu gel daging ikan cucut lanyam (*Charcharinus limbatus*). Tesis. Program Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Fitriyani, R., Utami, R., dan Nurhartadi, E. 2013. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Bubuk Terasi Udang Dengan Penambahan Angkak Sebagai Pewarna Alami Dan Sumber Antioksi dan. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No.1 Hal: 97 - 106.
- Haliman R.W., Adijaya D. 2005. Budidaya Udang Vannamei. Penebar Swadaya. Jakarta. 74 hal.
- Haryadi. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Makalah Training HACCP. Bogor
- Hidayat, R. 2003. *Proses Pengolahan Ikan*. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Jinap S. dan Nuryati H. 2010. Soy Sauce and Its Umami Taste: A Link From the Past to Current Situation. *Journal of Food Science* 75(3): 71-76.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2013. *Statistik ekspor hasil perikanan. Pusat Data, Statistik, dan Informasi, Sekre-tariat Jenderal, Kementerian Kelautan dan Perikanan*. Jakarta.
- Kordi, K. M. Ghufuran. 2007. *Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Perairan*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.
- Leo, M, and L, Nollet. 2007. Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, Inc.
- Marimin dan Maghfiroh, Nurul. 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. Bandung : IPB Press.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*), [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Nurfianti D. 2007. Pembuatan kitosan sebagai pembentukan gel dan pengawet bakso ikan kurisi. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Nuryani, A.G. B., 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* Program Pascasarjana. *Tesis*. Universitas Diponegoro Semarang. Semarang.
- Pramuditya dan Yuwono, 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.200-209. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Purnomo, H. 1990. Kajian mutu bakso daging, bakso urat, dan bakso aci diBogor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosalini, Vega., (2012). Aplikasi Modifikasi Pati (MOCAF) dan Tepung Porang Dalam Pembuatan Beras Tiruan, <http://ketahananpangannunukan.com>. Diakses 20/02/2016.
- Rusmiyati, S. 2012. *Menjala Rupiah Budidaya Udang Vannamei Varietas Baru Unggulan*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Septadina, I. S. 2014. Pengaruh Asam Glutamat Terhadap Sistem Reproduksi. *Seminar Bagian Anatomi*. Fakultas Kedokteran Universiats Sriwijaya. Palembang.
- Setyaningsih, Dwi, et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Soekarto, S.T. 1995. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan Dan Khitosan. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suharso T. 2006. Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Secara Enzimatis Sebagai Bumbu Instan Masakan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Supu, E. 2015. Pengaruh Wadah Terhadap Mutu Udang Putih (*Litopenaeus vannamei*) Selama Pemasaran. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Suyanto, S. Rachmatun dan Mujiman Ahmad. 2004. *Budidaya Udang Windu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, 2002. *Pembuatan Bakso Ikan Dan Bakso Daging*. Jakarta; Penebar Swadaya.
- Widodo, S. A. 2008. *Karakteristik Sosis Ikan Kurisi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing*. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Boogor.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu, 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiraswanti, I. (2008). *Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (Nemipterus nematophorus) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku*. [Skripsi]. Bogor; Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Wyban, J.A. dan Sweeney, J.N. 2000. *Intensive Shrimp Production Technology. The Oceanic Institute*. Honolulu, Hawaii, USA.
- Yuan, Y. V., and N. A. Walsh. 2006. Antioxidant and antiproliferative activities of extracts from a variety of edible seaweeds. *Food and Chemistry Toxicology*,
- Yusuf, N. 2011. *Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)* [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zulkarnain, J. (2013). *Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Lele*. [Skripsi]. Padang: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Padang.