

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pemanfaatan ikan belanak dalam pembuatan bakso dengan bahan pengisi tepung sagu (*Metroxylon* sp.) maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pemanfaatan ikan belanak pada pembuatan bakso dengan bahan pengisi tepung sagu memenuhi syarat mutu bakso ikan berdasarkan SNI: 7266:2014, sehingga produk bakso ini layak untuk dikonsumsi dan baik untuk dikembangkan baik untuk makanan rumah tangga maupun secara komersial.
2. Karakteristik mutu hedonik bakso ikan belanak terpilih yaitu memiliki nilai kenampakan 7,36 dengan kriteria bulat beraturan, seragam, sedikit berongga dan warna putih krem, aroma 7,48 dengan kriteria tidak amis, spesifik bakso ikan namun aroma ikan sedikit berkurang, rasa 7,72 dengan kriteria enak, namun rasa ikan mulai berkurang, tekstur 8,48 dengan kriteria padat, cukup kompak dan cukup kenyal. Sedangkan karakteristik kimia bakso ikan belanak yaitu kadar air berkisar antara 40,14 -46,32 %, kadar lemak 0,26 – 0,42 %, kadar protein 24,07 – 27,22 %, kadar karbohidrat 27,60 – 30,34 %, kadar abu 1,26 – 1,86 % dan kekenyalan 2.730,77 -2.783,73 g/force. Karakteristik

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya pengujian karakteristik mikrobiologis bakso ikan belanak dengan penambahan tepung sagu.

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle., H. B. Forrest, J. C., E. D. Hendrick., M. D. Judge dan R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing Co., USA.
- Alamsyah, Y., 2005. *Membuat Sendiri Frozen Food Sosis Tanpa Bahan Pengawet*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011 *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Ariffianto T, 2010. *Karakteristik Bakso Ikan Nila Dengan Penambahan Karaginan Semimurni*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, E.F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (hts)*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Aswar. 1995. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis sp.)*. Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006a. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-23462006, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. Penentuan kadar air total pada produk perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006c. 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. 2006d. 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. 2006e. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-2354.3-2006, Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia: SNI 3729-2008, Syarat Mutu Tepung Sagu: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta

- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia: SNI: 7266:2014, Syarat Mutu Bakso Ikan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Daniati, T. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda*. Tugas akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- De Man J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Dinas Perikanan dan Kelautan, 2014. Data Produksi Budidaya Perikanan Provinsi Gorontalo. Gorontalo
- Fadila I, 2011. *Potensi Sagu dalam Upaya Difersifikasi Pangan*:Tangerang.
- Felicia, 2010. *Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan Heat Moisture-Treatment (hmt) Untuk Meningkatkan Kualitas Tekstur Bakso Daging Sapi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Forrest J.C.M., E.D. Aberle, H.B., M.D. Judge dan M.A. Merrel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Francisco: Will. Freeman
- Habib, B.P., 2008. Budidaya Olah Tepung Sagu. Kanisius, Yogyakarta
- Hardoko, 1994. *Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) dari Daging Ikan Tengiri dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu*. Buletin Ilmiah Perikanan. Faperik Unibraw Malang, III : p.63-72.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli, 1992. Potensi Pemanfaatan Sagu. Kanisius, Yogyakarta.
- Hasrati, E. dan Rusnawati, R. 2011. Kajian penggunaan daging ikan mas (*Cyprinus Carpio Linn*) terhadap tekstur dan cita rasa bakso daging sapi. *Jurnal Agromedia* Vol. 29, No. 1.
- Hidayat, D. 2004. *Evaluasi Dan Identifikasi Tingkat Kemunduran Mutu Hasil Perikanan Tangkap Ikan Belanak (Mugil sp)*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB.
- Hidayat, T. 2002. *Rancang bangun alat pengolah lada. Monograf tanaman lada*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat. hal. 195-208
- Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kaiser, J. M. 2005. *Marine Ecology Process, Systems and Lmpacts* Oxford University Press : New York.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan. 2006. Pengolahan Ikan dan Hasil Laut. Departemen Kelautan dan Perikanan. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.

- Kottelat et al. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Priplus Editions, Hongkong. P.66
- Kusnandar, F., D. R. Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXI (2) : 117-122.
- Kusnandar. F., D. R. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. PT Dian Rakyat. Jakarta
- Lagler, K. F., J. E. Bardech, R. R. Miler, D.R. Dassino. 1997. *Ichthyologi*. Jhon Wiley and Sons, Inc. New York. 506 p.
- Lee CM, Wu MC, Okada M. 1992. Ingredient and formulation technology for surimi based product. Didalam: Lanier TC, Lee CM, editor. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker
- Lee CM. 1994. Surimi process technology. *Journal Food Technology*. 38(11): 69-80.
- Limbongan J, 2007. Morfologi Beberapa Jenis Sagu Potensial di Papua: *Jurnal Litbang Pertanian:26(1):Jayapura*
- Lisa M. Maharaja. 2008. *Penggunaan campuran tepung tapioka dengan tepung sagu dan natrium nitrat dalam pembuatan bakso daging sapi*. Fakultas Pertanian. Medan : Universitas Sumatra Utara.
- Mahiswara, 2007. *Teknik Pengolahan Pangan*. Malang.
- Marimin, 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta: Grasindo.
- McClatchey W, Manner HI and Elevitch CR. 2006. *Metroxylon amiracum, M. paulcoxii, M. sagu, M.salomonense, M.vitiense, and M. warburgii* (sago palm spesies Profile for Pacific Island Agroforestry).
- Muchtadi T, Purwiyatno R, Basuki A.1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Lembaga Sumber Daya Informasi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Cakalang (*Katsuonus Pelamis*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nefitri, A., Ira N. Sari dan Sumarto. 2012. Kajian Mutu Bakso Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Penambahan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus spp*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Riau.

- Ngualiwaloyo, Suharto, dan Suharjito. 2003. *Pengaruh Penggunaan Sodium Tripolifosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan*. www. Fapet. Brawijaya. ac.id/05 riset/index.php.
- Nurfianti D. 2007. *Penggunaan kitosan sebagai pembentuk gel dan pengawet bakso ikan kurisi (Nemipterus nematophorus) pada penyimpanan suhu chilling [skripsi]*. Bogor : Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Oktavianingsih, Yetti. 2008. *Proses Pengolahan Bakso Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) di Desa Bandung Kecamatan Diwet Kabupaten Jombang, Jawa Timur*. Universitas Brawijaya. Malang.
- PKPP. 2012. *Peningkatan Nilai Tambah Sagu Dalam Pengembangan Usaha Rumah Tangga Di Provinsi Gorontalo*. Balai Peningkatan Kemampuan Peneliti dan Perekayasa Provinsi Gorontalo.
- Rakhmadi A, Novia D, dan Detik Rena KNS. 2010. *Karakteristik Bakso Itik Afkir Dengan Substitusi Beberapa Jenis Tepung Dengan Jumlah Yang Berbeda*. Artikel Ilmiah. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang.
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Saripudin U, 2006. *Rekayasa Proses Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) dan Beberapa Karakternya*: Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sediaoetama, A.J. 2000. *Ilmu Gizi*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Shahidi F, Botta JR. 1994. *Seafood : Chemistry, Processing, Tecnology and Quality*. Glasgow : Publish by Blackie Academic and Profesional and Imprint of Chapman & Hall.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Somadi, Budi. 2000. *Usaha Tani Bawang Putih*. Yogyakarta : Kanisius.
- Subana dan Sudrajat. (2009). *Dasar-Dasar Penelitian Ilmiah*. Bandung : CV. Pustaka Setia.
- Suzuki T. 1981 *Fish and Krill Protein Processing Tecnology*. Applied Science Publiching. Ltd. London.
- Tarwotjo I, Hartini S, Soekirman S, Sumartono. 1971. *Komposisi Tiga Jenis Bakso*. Jakarta : Akademi Gizi

- Tarwotjo, C.S., 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo, Jakarta.
- Tenda, E.T., R.T.P. Hutapea dan M. Syakir. 2009. *Sagu Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan*. Hlm 143-160.
- Tjokroadikosoemo, P. S. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. Jakarta: PT. Gramedia.
- Tonny. 2000. Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai Terhadap Daya Awet Bakso Daging Lele Dumbo (*Clarias gareipinus*) *Skripsi*. Jurusan Perikanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Ulfa, Winia. 2011. Eksperimen Pembuatan Onbitjkoek Dengan Bahan Dasar Tepung Pati Sagu (*Metroxylon Sagoo Rotth*). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Ulfah, M. 2005. Substitusi Protein Kacang Tunggak Sebagai Upaya Memperbaiki Sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Tengiri.
- Untoro N.S, Kusrahayu dan B. E. Setiani. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak Dan Citarasa Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1. No. 1, 2012.
- Usmiyati, S dan A. Priyanti. 2008. Sifat fisiko kimia dan palatabilitas daging kerbau. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan pascapanen pertanian*, Bogor.
- Veranita, D. 2011. Strategi Pengembangan Usaha Bakso Ikan Tuna Surimi dan Campuran (Studi Kasus pada CV. Bening Jati Anugerah, Bogor). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibowo, S. 2004. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penerbit Penebar Swadaya.
- Widyaningsih, T.D. & E.S. Murtini. 2006. *Alternatif pengganti formalin pada pangan*. Cetakan I. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Winarno, F. G., 1992. *Keamanan Pangan*. Naskah Akademis. Bogor. 515 hal.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wiraswanti, I. 2008. *Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan Dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (Nemipterus Nematop Horus) Pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku*. Progeram Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Wu MC, Lanier TC, Hamman DD. 1985. Thermal transition of admixed starch/fish protein system during heating. *Journal of Food Science*. 50: 20-25.