

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai mutu organoleptik dan kimiawi ilabulo ikan nike (*Awaous melanocephalus*) dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* formula terpilih dapat disimpulkan bahwa :

1. Formula produk ilabulo ikan nike dengan penambahan rumput laut 100% merupakan produk terpilih.
2. Karakteristik mutu organoleptik produk ilabulo ikan nike terpilih memiliki kriteria kenampakan utuh, rapi, permukaan rata, ketebalan rata, warna coklat; tekstur kenyal, padat dan kompak : aroma khas ilabulo dan rasa gurih khas ilabulo. Karakteristik mutu kimiawi ilabulo terpilih memiliki kadar air 57,04%, abu 4,41%, protein 5,86%, lemak 2,09% dan karbohidrat 30,60%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, maka disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pengemasan, umur simpan ilabulo dengan penambahan bubuk rumput laut 100g dan uji kekenyalan dan TPC.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Zatnika. (2008). *Rumput Laut*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya
- Allen, G. R. 1991. *Field Guide To The Freshwater Fishes Of New Guinea*. Calender Print Pte Ltd. Singapore.
- Aslan M. 1998. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Kanisius. 89 hlm.
- Atmadja WS.1996. *Pengenalan Jenis Algae Merah*. Di dalam: *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. hlm 147 – 151.
- Anonim, 2009 a. *Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Bahan Baku Pembuatan Minuman Berserat Dalam Bentuk Bubuk*. <http://www.fishblog.com>. Diakses tanggal 20 September 2011.
- 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.
- Arsyad B. 2011. *Mengenal Makanan Khas Gorontalo*. Tribun Gorontalo.com. <http://gorontalo.tribunnews.com/2011/07/17/mengenal-makanan-khas-Gorontalo> (Diakses tanggal 10 Feb 2012).
- Badan Standarisasi Nasional [BSN]. 2006. *SNI 01-2332-3-2006, Cara Uji Mikrobiologi Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada Produk Perikanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- . 2006. *SNI 01-2729.1-2006, Ikan Segar-Bagian 1: Spesifikasi*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- . 2006. *SNI 01-2354.3-2006, Penentuan Kadar Lemak*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- . 2006. *SNI 01-2354.4-2006 Penentuan Kadar Protein*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- . 2006. *SNI 01-2346-2006, Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Carpenter, K. E, Niem, V. H. 2001. *FAO Species Identification Guide For Fishery Purposes*. FAO. Rome. Pp. 3381-4218.
- Conell Dan Miller. 1995. *Kimia Dan Ekotoksikologi Pencemaran*. UII Press. Hal. 215 – 227.
- Dali, FA. dan Harmain, RM. 2016. *Pengembangan Penyebab Rasa Umami dan Probiotik Potensial Hasil Fermentasi Ikan Lokal*. Laporan Penelitian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo

- Direktor Jenderal Perikanan. 1990. *Buku Pedoman Pengenalan Sumber Perikanan Laut*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Doty MS. 1985. *Eucheuma alvarezii* sp.nov (Gigartinales, Rhodophyta) from Malaysia. Di dalam: Abbot IA, Norris JN (editors). *Taxonomy of Economic Seaweeds*. California Sea Grant College Program.p 37 – 45.
- Dinas Kelautan Dan Perikanan Prov. Gorontalo.2013.Data Statistik Hasil Perikanan Tahun 2013.Gorontalo.
- Harmain, RM. Dan Yusuf, N. 2012 *Formulasi Produk Ilabulo Ikan Patin (Pangasius Sp.)*. Laporan Penelitian. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Etik. I. 2016. <http://www.masakandapurku.com/2016/01/resep-membuat-ilabulo-khas-gorontalo.html>, (edisi kamis 30 juni 2016)
- Kalaka, S. R. 2013. Pengembangan produk permen soba dengan penambahan rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Skripsi*. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Kumalaningsih. 1986. Rasa Bahan Pangan. Surabaya : Timbus Agrisaran
- Kusnandar. F. 2011. *Kimia Pangan ; Komponen Makro*. Jakarta. Dian Rakyat
- Kusumanegara, A.I., Jamhari, dan Erwanto, Y., 2012. *Kualitas Fisik, Sensoris dan Kadar Kolesterol Nugget Ampela dengan Imbangan Filler Tepung Mocaf yang Berbeda*, Buletin Peternakan, Vol. 36, No.1, hal. 19-24.
- Lehninger AL.1982. *Dasar Dasar Biokimia Jilid 1*. Thenawijaya M. Penerjemah. Jakarta. Penerbit Erlangga. Terjemahan dari Principles of Biochemistry.
- Maharaja. 2008. *Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu dan Nutrium Nitrat Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Maimun. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta : PT. Gramedia Widiasarana Indonesia. Hal. 17-21
- Napu, A. 2010.*Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Menyehatkan dan Melestarikan Budaya Bangsa: Pembelajaran tentang Gizi, Kesehatan dan Kepemilikan Budaya*. *Jurnal Ilmiah Agropolitan* Vol.3, No.2.Sept 2010.Hal 361-367.Bogor.
- Pakaya, S. R. 2014. Karakterisrik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubtitusi dan Fortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta. Jakarta

- Sudarmadji. et. al 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan Pertanian*. Edisi Ketiga. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Surawan. 2007. *Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka Tuna*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia. Vol 2. No 2 : 78-84.
- Riyanto Dan Wilakstanti. 2006. *Cookies Berkadar Serat Tinggi Substitusi Tepung Ampas Rumput Laut Dari Pengolahan Agar-agar Kertas*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. 9 (1) : 47-57.
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein: Processing Technology*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Yusuf, N. 2011. *Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*)*. [Tesis]. Sekolah Pasca sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.