

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian analisis mutu organoleptik dan kimiawi abon ikan nike (*Awaous Melanocephalus*) dengan metode penggorengan berbeda, maka dapat disimpulkan:

1. Hasil uji organoleptik beda nyata pasangan menunjukkan bahwa abon ikan nike metode *pan frying* menghasilkan kenampakan dan warna yang tidak berbeda nyata dengan abon ikan nike metode *deep frying*, namun pada parameter aroma, rasa dan kerenyahan abon ikan menunjukkan hasil yang berbeda nyata pada taraf kesalahan 5%. Hasil uji pembedaan duo trio abon ikan nike metode *deep frying* menunjukkan bahwa parameter kenampakan, rasa dan kerenyahan tidak berbeda nyata dengan sampel abon ikan komersial pada taraf kesalahan 5%. Hasil uji organoleptik pembedaan duo trio abon ikan nike metode *pan frying* menunjukkan hasil yang berbeda nyata dengan sampel abon ikan komersial pada seluruh parameter uji yaitu kenampakan, warna, aroma, rasa dan kerenyahan.
2. Abon ikan nike yang dengan metode penggorengan *deep frying* menghasilkan kadar air 40,12 %, kadar lemak 36,07 %, kadar abu 3,77 % dan kadar protein 16,48 %. Sedangkan metode penggorengan *pan frying* menghasilkan kadar air 45,41 %, kadar lemak 28,82 %, kadar abu 3,39 % dan kadar protein 15,17 %.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan kadar TBA dan umur simpan abon ikan nike yang diolah dengan metode Deep Frying Dan Pan Frying.

DAFTAR PUSTAKA

- Anugrah. 2011. Minuman Santan Kelapa (*Cocos Nucifera* L.) Rendah Lemak Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sevia *Rebaudiana* Sebagai Produk Diversifikasi. Pangan Berbasis Santan Kelapa. Skripsi. Bogor: ITB
- Anwar, R.W. 2012. Studi Pengaruh Suhu dan Jenis Bahan Pangan Terhadap Stabilitas Minyak Kelapa Selama Proses Penggorengan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Badan Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Abon. SNI 01-3707-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006^a. 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^b. 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^c. 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). 2006^d. SNI-01-2729.1-2006, Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006^e. Penentuan kadar abu metode gravimetri total pada produk perikanan. SNI 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Dalilah Elli. 2006. Evaluasi nilai gizi dan karakteristik protein Daging sapi dan hasil olahannya. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- DewiEko Nurcahya, Ibrahim Ratnadan Nuzulia Yuaniva. 2016. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus Trewavas*) Yang Diproses Dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol.6. no. 1 , 2011: 6 - 12.
- Endang, S., Farid, S.L., Rossa, H., Helen, W.S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Seminar Rekayasa

Kimia Dan Proses. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Surabaya.

Gunawan, E. 2015. Abon Ikan Fungsional dan Keutamaannya. http://www.kompasiana.com/ellygun/abon-ikan-fungsional-dan-keutamaannya_54f856a5a33311275e8b4c1d, diakses Tanggal 1 Februari 2016.

Ketaren, S. 2005. Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta

Kun, L. 2006. Pengujian Organoleptik dalam Industri Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/pengujian-organoleptik-dalam-industri-pangan.pdf>. Diakses tanggal 02 September 2014.

Kusriningrum. 2006. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.

Leksono, T dan Syahrul. 2011. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen terhadap Abon Ikan. *Jurnal Natur Indonesia* III (2): 178-184.

Liputo, S.A., Berhimpon, S., dan Fatimah, S. 2013. Analisa Nilai Gizi Serta Komponen Asam Amino Dan Asam Lemak Dari Nugget Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) dengan Penambahan Tempe. *Jurnal Chemical. Prog.* Vol. 6 No.1., Hal: 38-44.

Lubis, L.N. 2010. Pembuatan Abon Ikan Gulamah (*johnuis spp*) dan Daya Terimanya. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara Medan.

Muliawati M, Mus, S dan Buchari D. 2016. *The Effect Of The Temperature And Frying Time On The Quality Of Spice Shredded Fish Of Little Tuna (Euthynnus affinis)*. *Jurnal JOM*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.

Muliawati Meity, Mus Sukirno dan Buchari Dewita. 2016. The Effect Of The Temperature And Frying Time On The Quality Of Spice Shredded Fish Of Little Tuna (*Euthynnus affinis*). *JOM* Juni 2016.

Mulyatiningsih, E. 2007. Diktat Teknik - Teknik Dasar Memasak. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*) Study of Making Snakehead Shredded (*Ophiocephalus striatus*) as Food Supplement. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Pratama, G. 2010. Pengaruh Penggorengan Terhadap Karakteristik Asam Amino Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon lunaris*) dari Perairan Kabupaten Cirebon, Jawa Barat. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwaningsih, S. 2007. Studi Pembuatan Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor.
- Rahayu, W.O. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, ITB. Bogor.
- Rakatika, UA. 2013. Analisis Biokimia Berupa Kadar Asam Lemak Bebas dan Kolesterol pada Minyak Kelapa Hasil Fermentasi di Laboratorium Biologi FKIP Universitas Siliwangi. Journal.unsil.ac.id.
- Ridayanti, Patmawati, A dan Lisnawati, E. 2006. Pembuatan Abon Ampas Tahu Sebagai Upaya Pemanfaatan Limah Industri Pangan. *Jurnal PKMP*. PS Teknologi Pangan dan Gizi, Teknologi Pertanian, Universitas Djunda. Bogor 1 (1): 6-1.
- Standarisasi Nasional(BSN) RI. 1995. Abon. SNI 01-3707-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Suryani, A, Hambali, E. dan Hidayat, E. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suryani, A, Erliza Hambali, Encep Hidayat. 2007. *Membuat Aneka Abon*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Tantu, F. 2001. Kelimpahan Spasial-Temporal Nike (*Ordo Gobioidae*) di Muara Sungai Bone Gorontalo Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Tridiyani, A. 2012. Perubahan Mutu Abon Ikan Marlin (*istiophorus* sp.) Kemasan Vakum - Non Vakum pada Berbagai Suhu Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Uma, L.O. 2015. Ikan Nike (Duwo) Gorontalo. Bakorluh Provinsi Gorontalo, diakses di www.pusluh.kkp.go.id, Tanggal 8 Juni 2015.
- Utami, U. 2010. Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma Domestica Val*) dan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia Swingle*) dalam Pembuatan Abon Ikan Lemuru (*Sardinella Lemuru*). Departemen Teknologi Hasil Perairan.Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Winarno, FG. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.
- Winarti, C. dan N. Nurdjanah. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. Jurnal Litbang Pertanian 24(2): 47-55
- Yasin, H.K. 2013. Studi Pembuatan Minuman Tradisional Bima “Mina Sarua” Instan. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). Tesis. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.