

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian formulasi dan karakterisasi organoleptik dan kimia nugget cumi-cumi (*Loligo sp.*) disimpulkan yaitu :

1. Formula terpilih dari hasil uji organoleptik hedonik adalah formula C dengan konsentrasi cumi-cumi 100g dan tepung 45g dengan kriteria tekstur kenyal, kompak dan kurang padat; aroma spesifik cumi-cumi kurang kuat; rasa enak dan cumi-cumi kurang kuat dan gurih; warna kuning kemerahan.
2. Hasil uji kimia nugget cumi-cumi terpilih mengandung kadar air 32,84%, abu 5,22%, protein 17,18%, lemak 19,85% dan karbohidrat 2,89%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 01-6683-2002 untuk nugget ayam kecuali karbohidrat.

### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pengemasan serta umur simpan nugget cumi-cumi dengan formula tepung tapioka 45g.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Fatimah. 2006. Penambahan Tepung Wortel dan Karagenan Untuk Meningkatkan Kadar Serat Pangan pada Nugget Ikan Nila (*Oreochromis sp.*) *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Aswar. 1995. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis sp.*) *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI No. 01-2346-2006). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN) 2006. *01-2332-3-2006, Standar Mutu Nugget Ayam*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahaner, A., Z. Nitsan dan I. Nir. 1986. Weight and Fat Content Of Adipose Tissue in Broiler Selected for Against Abdominal Adipose Tissue. *Poultry Sci.* 65: 215-222.
- Dahuri, R. 2004. Membangun Perekonomian Nasional untuk Mewujudkan Indonesia yang Maju, Makmur, dan Berkeadilan melalui Pembangunan Kelautan dan Perikanan. Departemen Perikanan dan Kelautan RI. Jakarta.
- DeMan J. 1997. *Principles of Food Chemistry* 3<sup>th</sup> ed. Gaithersburg Maryland. Aspen Publishers Inc.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. 2014. Laporan Produksi Perikanan Gorontalo 2014. Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. Gorontalo.

- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap. 2005. Petunjuk Teknis Penangkapan Ikan Ramah Lingkungan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Erawaty, W. R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Farrel, K. T. 1990. Spices, Condiments and Seasoning. 2ndEd. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Gunarso W, dan F. Purwangka. 1998. *Cumi-cumi Serta Kerabatnya*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Hasanah, R. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Glacilaria* sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada *Sponge Cake*[Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hendrayana Taufik. 2010. *Efek Pengolahan Terhadap Gizi Bahan Pangan*. diakses dari <http://www.x3-prima.com/2015/02/efek-pengolahan-terhadap-gizi-bahan.html>.
- Hulalata, A. Daisy M. Makapedua. Rastuti W. Paparang. 2013. Studi Pengolahan Cumi-cumi (*Loligo* sp.) Asin Kering yang Dihubungkan dengan Kadar Air dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Istanti, Iis. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Jamaluddin, Rahardjo B., Hastuti P., dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Joko, M. Utomo Rulianto. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets dengan Menggunakan Metode Taguchi. *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. *Tinta Cumi Bermanfaat Untuk Obat Kanker*. <http://www.wpi.kkp.go.id/index.php/84-serial-manfaat-ikan/88-tinta-cumi-bermanfaat-untuk-obat-kanker>. Diakses 1 Desember 2016.

- Kreuzer, R. 1996. Squid-Seafood Extraordinaire. *Infofish* No. 6.
- Liputo, Berhimpon, dan Fatimah, F. 2011. Analisa Nilai Gizi Komponen Asam Amino Dan Asam Lemak Dari Nugget Ikan Nike dengan Penambahan Tempe.[Artikel Ilmiah].Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Program Pascasarjana Unsrat. Manado.
- Liu, J.K., Zhao S.M, Xiong S.B. 2009. Influence of recooking on volatile and non-volatile compounds found in silver carp *Hypophthalmichthys molitrix*. *Fish Sci.* 75:1067-1075.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maltz, S. A. 1997. *Cookie and Cracker Technology*.AVI Publishing Company Inc. London.
- Muchtadi dan Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muljanah, I. 1992. Cara penggaraman dan pengeringan cumi-cumi serta pengamatan terhadap sifat-sifat fisiko-kimianya selama penyimpanan. *Tesis*. IPB. Bogor.
- 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.
- Nurjanah. Nitibaskara, RR. Madiah, E. 2005. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Otak-otak Ikan sapu-sapu (*Liposarcus pardalis*). *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*.
- Okuzumi, M. dan Fuji, T. 2000. Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish. National Cooperative Association of Squid Processors. 35th Anniversary Commemorative Publication, Tokyo, 223 pp.
- Oliveira FCD, Coimbra JS DR, de Oliveira EB, Zuñiga ADG, Rojas EEG. 2014. Food Protein-Polysaccharide Conjugates obtained via the Maillard Reaction: A Review. *CritRev Food Sci Nutr*.
- Palungkun, R, Budiarti A. 1995. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Pikoli, N. 2015. Pengaruh Penggunaan Tepung Dedak Jagung (*Zea mays*) Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Nugget Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). UNG. Gorontalo.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Kualitas Nugget Angsa. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Pomanto, N. 2015. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Nugget Udang Rebon (*Mysis* sp.) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (*Manihot* sp.). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Purba, M. 2014. Pembentukan Flavor Daging Unggas oleh Proses Pemanasan dan Oksidasi Lipida. *Wartazoa Vol. 24 No. 3 Th. 2014*. Balai Penelitian Ternak. Bogor.
- Rahayu, R. Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Respiati, Epi. Deddy M. Made, A dan Santoso. 2008. Nilai Protein Nugget Udang Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) yang diberi Perlakuan Titanium Oksida. *Terani* Vol. 18 (1) Maret 2008 : 42-57.
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rodger, R. W. A. 1991. *Fish Facts An Ikkustrated Guide To CommercialSpecies*. Van Norstrand Reinhold. New York. 162-163pp.
- Sarwojo. 2005. *Serba – Serbi Dunia Molusca*. Malang. Indonesia.
- Sediaoetama, A.J. 2000. *Ilmu Gizi untuk Profesi dan Mahasiswa*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Surawan, F. E. D. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 2(2): 78-84.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Utiahman, G. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) yang Disubtitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih

- (Ipomea batatas L). *Skripsi*. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Utomo, D. Rekna , W. Rakhmad, W. 2010. Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso Dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonominya. *Jurnal*. Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
- Wibowo, S. 1991. *Budidaya Bawang: Bawang Putih, Bawang Merah dan Bawang Bombay*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wellyalina, Azima F dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal aplikasi teknologi Pangan* 2 (1): 9-17.
- Wicaktini, A. Maulida, R. Mahardini, E. Nazilah, R. Yunistika, R. 2013. *Lpaoran Praktikum Avertebrata, Annelida (Hirudinea), Moluska, Gastropoda (Achatina fulica), Cephalopoda (Loligo sp.), Bivalvia (Anadara sp.)* Universitas Islam Negeri. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yusuf, N. Purwaningsi, S. Trilaksani W. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). *Jurnal*. Pengolahan Hasil Perikanan. Vol.15 No.1. 2011. Hal 35.
- Zulhendri M. Dewita, B. Suparmi. 2000. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Nugget Cumi-cumi (*Loligo sp.*) Kering Asin. *Jurnal*. Universitas Riau.