

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan konsentrasi daging ikan layang terhadap stik ikan berbahan dasar tepung ubi jalar putih berada pada nilai hedonik kenampakan 6,20-7,40 pada kriteria suka, tekstur 6,96-7,84 dengan kriteria suka, aroma dengan nilai 7,00-7,36 dengan kriteria suka, rasa kisaran nilai 7,00-7,56 dengan kriteria suka, dan warna kisaran nilai 7,08-7,16 dengan kriteria suka.
2. Hasil karakteristik kimiawi menunjukkan bahwa penambahan daging ikan layang memberikan pengaruh terhadap kadar abu yaitu 1,83-2,03%, lemak 25,79-28,71%, protein 6,82-9,34% dan karbohidrat 59,11-64,88% namun tidak memberikan pengaruh terhadap kadar air 0,60-1,03%.
3. Karakteristik mutu hedonik stik ikan layang berbahan dasar tepung ubi jalar putih terpilih berada pada kenampakan dengan nilai 7,12 (utuh, rapi, bersih, warna kekuningan agak pucat), aroma dengan nilai 7,40 (ikan dan tepung batata kurang), rasa dengan nilai 8,40 (ikan dan tepung batata kurang kuat) dan tekstur 8,32 (kering dan renyah).

5.2 SARAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, maka disarankan agar dilakukan penelitian lanjut mengenai umur simpan stik ikan layang dengan menggunakan kemasan yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S dan J.S. Utomo.1991. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas) Untuk Produk Pangan*. Balitkabi.
- Aristyowati, D. 2010. Pengaruh jumlah penambahan rumput laut (*euclidean cottini*) dan variasi lama pengukusan terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk . [skripsi]. Jurusan teknologi hasil pertanian. Fakultas teknologi pertanian. Universitas jember
- Ariyani, Mega. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo Dan Bubur Rumput Laut Terhadap Kadar Kalsium Dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk, artikel. UD.Semarang
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) RI. 2006a. Penentuan kadar air total pada produk perikanan SNI 01-2354.2-2006. Jakarta:ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2006b. Penentuan kadar abu metode gravimetri total pada produk perikanan. SNI 01-2354-.2-2006. Jakarta:ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2006c. Penentuan kadar lemak total pada produk perikanan. SNI 01-2354-.2-2006. Jakarta:ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2006d. Penentuan kadar protein metode kjeldahl total pada produk perikanan. SNI 01-2354-.2-2006. Jakarta:ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2006e. SNI 01-2346-2006. Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____. 2002f. SNI 01-6683-2002. Petunjuk pengujian sensori mutu hedonic. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Chairita. 2008. *Karakteristik Bakso Ikan Dari Campuran Surimi Ikan Layang (Decapterus sp.) Dan Ikan Kakap Merah (lutjanus sp.) Pada Penyimpanan Suhu Dingin*. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor
- Claudia, Estiasih, Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit Dari Tepung Ubi jalar oranye (Ipomoea Batatas l) Dan Tepung Jagung (Zea mays) Fermentasi.

- [jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang
- Darmawan, M. 2015. Pengembangan produk *snack* ekstrudat jagung di cv. Dwi mas food semarang. Prodi Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang
- Dinas Perikanan Kota Gorontalo 2007. *Laporan Tahunan Perikanan Kota Gorontalo*.
- _____. 2014. Data Statistik Produksi Perikanan Laut Provinsi Gorontalo. Gorontalo.
- Dinilistyawati, 2011. Garam sebagai bahan tambahan untuk cake. <http://repository.usu.ac.id/chapter%20II.pdf> [20 november 2015]
- 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]. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Fahrezi, F. 2012. *Cemilan sehat Stik*. <http://fajrinfahrezi.com/2012/05/cemilan-sehat.html> [diakses 12 November 2015]
- Haryanti, 2009. Pembuatan Makanan Camilan (*Fishstick*) Dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Sebagai Salah Satu Upaya Diversifikasi Produk Hasil Perikanan.[Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor
- Hasanah, R. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Glacilaria sp.*) Dalam Pengkayaan Serat Pangan Pada *Sponge Cake*. [skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Ilmu Perikanan dan Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) dan Tepung Kacang Merah. Prodi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. UPB
- Muchtadi TR, Purwiyano, Basuki A. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pengantar Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian 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.

- Pakaya, S.T. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dengan Rumpun Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Prihartini, A. 2006. *Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (Decapterus sp.) Hasil Tangkapan Purse Seine Yang Didaratkan Di PPN Pekalongan*. [Tesis]. Program Studi Magister Manajemen Sumberdaya Pantai. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). [skripsi]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Dan Budidaya Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid I dan II. Bina Cipta. Bogor.
- Suarni. 2009. Produk Makanan Ringan (Flakes) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Prosiding Seminar Nasional Serealia, Hal. 297-306.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjadara. Yogyakarta.
- Suismono, 2001. Teknologi pembuatan tepung dan pati ubi-ubian untuk menunjang ketahanan pangan. Di dalam: *Majalah Pangan* Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Sunaryo, M. 2006. Mempelajari Pengaruh Kadar Air Terhadap Karakteristik Mutu Dan Minimalisasi Waste Selama Proses Produksi *Snack* Taro Net Di PT. Rasa Mutu Utama, Bogor. [Skripsi]. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Sundari. 1984. *Teknologi Pangan Perusahaan Jenang Ny. Nira*. Ponorogo: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.

- Susanti MR. 2007. Diversifikasi Produk Kerupuk Opak Dengan Penambahan Daging Ikan Layur (*Trichiurus* sp). [Jurnal]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Utiahman, G. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nuget Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L)
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- _____, F.G. 1997. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum
- Yanuar, V. Suharjo, M. Igas, A. Pengaruh Bahan Baku Ikan Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Kandungan Gizi Produk Stik Ikan Di Kabupaten Kotawaringin Barat. [jurnal]. Program Studi Manajemen Sumber Daya Perairan. Fakultas Pertanian Universitas Antakusuma
- Yuliandari, V. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Roti Tawar. [Skripsi]. Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Jurusan kesejahteraan keluarga. Fakultas teknik. Universitas negeri padang
- Yusnandar, ME, 2002, Aplikasi Rancangan Acak Lengkap/Kelompok dan Analisis Faktorial dengan Paket Program Statistik dalam Analisis Data Hasil Penelitian. Warta Informatika Pertanian, Badan Litbang Pertanian. Volume 11 tahun 2002
- Yusuf, N. Naitu, S. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo [jurnal]. Jurusan Teknologi Perikanan, Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo
- Yusuf, N. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor