

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Dalam pembuatan kerupuk cumi-cumi maka dapat menggunakan formula tepung tapioka dan daging cumi dengan perbandingan 70:30, 60:40, 50:50.
2. Nilai hedonik kerupuk cumi formula A (70:30) dengan kenampakan 8,40, aroma 7,56, rasa 7,72, tekstur 8,60. Sedangkan nilai proksimat kerupuk cumi yaitu mengandung kadar air 3,95 %, protein 5,49%, karbohidrat 55,51 %, kadar lemak 29,40 %, kadar abu 2,90%. Formula B (60:40) dengan kenampakan 8,32, aroma 8,32, rasa 8, tekstur 8,08, Sedangkan nilai proksimat kerupuk cumi yaitu mengandung kadar air 5,01 %, protein 7,05%, karbohidrat 52,22 %, kadar lemak 30,26 %, kadar abu 3,56%. Formula C (50:50) dengan kenampakan 6,08, aroma 6,56, rasa 6, tekstur 6,56, Sedangkan nilai proksimat kerupuk cumi yaitu mengandung kadar air 4,97 %, protein 8,82%, karbohidrat 55,16 %, kadar lemak 24,70 %, kadar abu 5,02%.
3. Karakteristik mutu hedonik produk terpilih ( perbandingan tepung tapioka : dengan daging cumi 70 : 30 ) yaitu nilai kenampakan 8,40 dengan kriteria kenampakan utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan tidak rata serta warna cream dan nampak putih cerah, aroma 7,56 dengan kriteria aroma cumi-cumi kurang kuat, rasa 7,72 dengan kriteria kurang kuat atau sedikit rasa cumi, tekstur 8,60 dengan kriteria kering sangat getas.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya penelitian mengenai teknik pengolahan kerupuk cumi sehingga kadar abu bisa memenuhi syarat mutu berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI).

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah D, 2008. *Sistem Produksi dan Pengawasan Mutu Kerupuk Udang Berkualitas Ekspor*: Universitas Diponegoro Semarang.
- Ariansyah K, Kiki Y, Siti H. R.J, 2012. Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu Dan As) Pada Kerupuk Kemplang Di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir: *Jurnal Fishtech Vol 1 No. 1 : 69-77*: Universitas Sriwijaya.
- Ariyani M, 2013. 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
- Astuti EF, 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS): *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Azizah, Barokati dan Salamah, Nina. 2013. Standarisasi Parameter Non Spesifik Dan Perbandingan Kadar Kurkumin Ekstrak Etanol Dan Ekstrak Terpurifikasi Rimpang Kunyit. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, Vol. 3, No. 1, 2013 :21-30.
- 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. 2008a. Standar Nasional Indonesia: SNI 3729-2008, Syarat Mutu Tepung Sagu: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009a. Standar Nasional Indonesia: SNI 2713.1-2009, Kerupuk Ikan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2009b. Standar Nasional Indonesia: SNI 2714.1-2009, Kerupuk Udang: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2009c. Standar Nasional Indonesia: SNI 2721.1-2009, Uji Mutu Hedonik: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- De Man J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung.
- Fadila I, 2011. Potensi Sagu dalam Upaya Difersifikasi Pangan. *Jurnal*. Tangerang.
- Harahap R. 2014. Analisis Kelayakan Usaha Kerupuk Opak (Kasus : Desa Sukasari, Kecamatan Pegajahan, Kabupaten Serdang Bedagai). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara: Medan
- Istanti I, 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Keliat, Zulhaida, Albiner, 2013. Pemanfaatan Ikan Pora-Pora Sebagai Bahan Baku Tambahan Pembuatan Kerupuk dan Daya Terimanya: *Jurnal*. Departemen Gizi Kesehatan Masyarakat: Medan.
- Koswara S, 2009a. Aneka Pengolahan Kerupuk:(<http://Ebookpangan.com>), diakses 8 April, 2015
- Laiya N, 2014. Formula dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubtitusi dengan Tepung Sagu. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Mubarok N, 2009. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kerupuk Ikan Di Sentra Produksi Kerupuk Desa Kenanga Kecamatan Sindang Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Muchtadi D. 1989. Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Bogor: PAU. IPB.
- Nurhayati A, 2007. Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Ratnawati R, 2013. Eksperimen Pembuatan kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Rosiani, 2011. *Pembuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Kaya Antioksidan*: Universitas Sebelas Maret: Surakarta

- Setiawan DW, Titik DS, Eddy S, 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *Jurnal Vol 1 No. 1*. Universitas Brawijaya
- Solihat S, 2004. Pemanfaatan Ubur-ubur (*Aurelia* Sp.) Sebagai Salah Satu Upaya Pembuatan Kerupuk Ikan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Walpole, 1993. *Pengantar Statistik Edisi Ke-3*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 1992. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrio Press. Bogor.