

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Karakteristik mutu organoleptik hedonik snack mie cumi terpilih yaitu dengan metode pemasakan penggorengan dengan nilai rasa sesudah digoreng adalah 7,40 atau berada pada kriteriarasa cumi kurang kuat; aroma snack mie dengan nilai 7,32 atau berada pada kriteria aroma cumi-cumi kurang kuat; kenampakan dengan nilai 7,56 atau berada pada kriteria kenampakan utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan tidak rata serta warna cream dan nampak putih cerah serta tekstur dengan nilai 7,80 atau berada pada kriteria sangat kering dan cukup renyah
2. Karakteristik kimia snack mie cumi terpilih yaitu mengandung kadar air sebesar 6,725 %, kadar abu 1,88 %, kadar lemak 18,565 %, kadar protein 11,345 %, kadar karbohidrat 61,485 %, hal tersebut memenuhi syarat sesuai SNI 01-2886-2000 untuk makanan ringan. Kecuali kadar air belum memenuhi standar SNI.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya penelitian mengenai perbandingan mutu snack mie cumi kering dan basah.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusandi, Agus Supriadi dan Shanti Dwita Lestari. 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi(*Loligo* sp) Terhadap Kualitas Nutrisi Dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. *Jurnal Fishtech* Vol 2 No. 1.
- Astawan, M. 2003. *Membuat Mi dan Bihun*. Panebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna–Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M.. 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. 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 Lemak Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional.
- 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. SNI-01-2729.1-2006, Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. 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.
- Dwiari, S.R., Asadayanti, D.D., Nurhayati, Sofyaningsih, M., Yudhanti. S.F.A.R., dan Yoga. I.B.K.W. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 1*. Depdiknas. Jakarta.
- Fahrezi, F. 2012. *Cemilan Sehat*. <http://www.cemilan-sehat.com> [19 April 2014].
- Fajriyati, 2012. Warna Bahan Makanan. http://lecturer.poliupg.ac.id/fajriyati/FKIMIA/NUTRISI-PANGAN-BAB-VII.%2520WARNA.docx&ei=Pf8XUOTYO4KJrAfd4IHgCg&usg=AFQjCNFM1gd5Jt1as_0c00oEKP6m4r4yNw&cad=rja. Diakses pada tanggal 31 Juli 2012. Pukul 23.06 WIB.
- 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.

- 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.
- 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 Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Moreira, R. 1999. *Deep-fat Frying, Fundamental and Applications*. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Muhajir A. 2007. Peningkatan Gizi Mi Instan Dari Campuran Tepung Terigu dan Tepung Ubi Jalar Melalui Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Ikan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Muljanah, I. 1992. Cara penggaraman dan pengeringan cumi-cumi serta pengamatan terhadap sifat-sifat fisiko-kimianya selama penyimpanan. *Tesis*. IPB. Bogor.
- Mulyadi, A.F, Wignyanto, Anita N B. 2013. Pembuatan Mi Kering Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Kajian Jenis Perlakuan Dan Konsentrasi Kemangi). *Proceeding Seminar Nasional "Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit" FTPUGM*.
- 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.
- Nasution, Emma Z. 2005. Pembuatan Mi Kering dari Tepung Terigu dengan Tepung Rumput Laut yang Difortifikasi dengan Kacang Kedelai. *Jurnal Sains Kimia* Vol 9, No.2, Hal. 87-91.
- Ningsih, Tri Puji Noviani. 2009. PROSES Produksi Mi Instan Di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk Sragen- Jawa Tengah. *Tugas Akhir Diploma III*. Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nugrahani, D. M. 2005. Perubahan Karakteristik dan Kualitas Protein Pada Mi Basah Matang yang Mengandung Formaldehid dan Boraks.*Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Oliveira FCD, Coimbra JSJR, de Oliveira EB, Zuñiga ADG, Rojas EEG. 2014. Food Protein-Polysaccharide Conjugates obtained via the Maillard Reaction: A Review. *CritRev Food Sci Nutr*.

- Pakaya ST, 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dan DiFortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*): [Skripsi]: Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- Pradana, Aditia A. 2014. Pembuatan Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Daun Mangga (Kajian Penambahan Telur Terhadap Kualitas Mi Kering). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Ratnaningsih, Raharjo B dan Suhargo. 2007. Kajian penguapan air dan penyerapan minyak pada penggorengan ubi jalar (*Ipomea batatas* L.) dengan metode *Deep-Fat Frying*. *Jurnal Agritech*. Vol. 27. No. 1.
- Riwan, 2008. Sifat-Sifat Organoleptik. http://teknologi-hasil-pertanian.blogspot.com/2008/08/sifat-sifat-organoleptik_8614.html. Diakses pada tanggal 31 Juli 2012. Pukul 24.01 WIB.
- Rodger, R. W. A. 1991. *Fish Facts An Illustrated Guide To Commercial Species*. Van Norstrand Reinhold. New York. 162-163pp.
- Rosiani, 2011. *Pembuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Kaya Antioksidan*: Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Sarwojo. 2005. *Serba – Serbi Dunia Molusca*. Malang. Indonesia.
- Sasaki, J., K. Ishita, K. Takaya, Y. Uchisawa, H. Matsue. 1997. Anti-tumor activity of squid ink. *Journnal Nutrition Science Vitaminology* 43:455-461.
- Singh N, Chauhan GS, Bains GS. 1989. Effect of Soyflour Supplementation on the Quality of Cooked Noodles. *International Journal Food Science Technology*. 24; 111-114.
- Suarni dan Patong, 1999. Peranan Komposisi Asam Amino Tepung Sorgum Terhadap Roti Tawar Hasil Substitusi Terigu. Seminar Nasional Balai PengkajianTeknologi Pertanian Biromaru hlm.287-292: Palu.
- Sugiyono, Setiawan E., Syamsir E. dan Sumekar H. 2011. Pengembangan produk mi kering dari tepung ubi jalar (*Ipomea batatas*) dan penentuan umur simpannya dengan metode Isoterm Sorpsi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XXII No. 2.
- SulthoniyahS. T.Miratis, Sulistiyati T. Dwidan Suprayitno E. 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi Student Journal*. Vol. I No. 1 pp 33-45 Universitas Brawijaya.
- Sunaryo, E., 1985. *Pengolahan Produk Serelia dan Biji-bijian*. Fateta-IPB, Bogor.

- Sundari D, Almasyhuri dan Lamid A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Jurnal Media Litbangkes*. Vol. 25 No. 4, Desember 2015, 235 – 242.
- Unimus. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan*. www.ebookpangan.com
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. 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.
- Widatmoko R. Bagus dan Estiasih T. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Mi Kering Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Berbagai Tingkat Penambahan Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1386-1392.
- Widyaningsih, Tri Dewanti dan Erni Sofia Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusuf, N. 2011. *Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)*[Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zura, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). *Departemen Kimia FMIPA*. Universitas Sumatera Utara. Medan.