

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan cumi-cumi sebesar 51,55% (formula A), 58,65% (formula B) dan 63,94 (formula C) pada formula bakso, berpengaruh nyata pada tekstur, rasa dan aroma, tetapi tidak berbeda nyata pada warna dan kenampakan.
2. Hasil uji bayes bakso terpilih yaitu dengan penambahan cumi-cumi 58,65% (formula B) merupakan formula terpilih dengan kriteria tekstur kenyal, kompak dan kurang padat; aroma spesifik produk kurang kuat; spesifik produk; kenampakan permukaan kurang halus, sedikit berongga, kurang cerah serta hasil uji kimia bakso cumi-cumi terpilih mengandung kadar air 73,55%, abu 0,62%, dan protein 15,34%. Hasil penelitian tersebut berdasarkan syarat SNI 7266-2014 untuk bakso ikan memenuhi syarat kecuali kadar air yang tidak memenuhi syarat SNI.

### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang metode pemasakan bakso cumi-cumi sehingga mengurangi kadar air.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna–Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. 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. 2014. *Bakso Ikan*. SNI 7266-2014. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2006. *Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI-01-2729.1-2006*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 2006b. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 2006d. Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta
- \_\_\_\_\_, 2010. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2010. Jakarta.
- Davidek, J., J. Vellisek dan J. Pokorny. 1990. *Chemical Change during Food Processing*. Departement of Food Chemistry and Analysis. Institut Chemical Techology. New York.
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. 2014. Laporan Produksi Perikanan Gorontalo 2014. Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo. Gorontalo.
- Erawaty, W. R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Bakso Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Febriyanti. 2011. Daging Nabati Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) Sumber Protein dan Vitamin B12 Pada Vegetarian. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fitrial, Y. 2000. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka, suhu dan lama perebusan terhadap mutu gel daging ikan cucut lanyam (*Charcharinus limbatus*). *Tesis*. Program Pascasarjana. IPB. Bogor.

- Hamzah, M.S., Pramudji. 1997. Pengaruh musim terhadap hasil tangkapan cumi-cumi pena (*Uroteuthis Barchi*) dengan menggunakan beberapa jenis alat tangkap di Perairan Taliabu Barat, Maluku Utara. Balitbang Sumberdaya Laut, Puslitbang Oseanologi – LIPI, Jakarta.
- Harijono, Zubaidah, E dan Aryani, F.N., 2000. Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan Dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kue Semprong. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*. No.3. Vol.2: 39-45.
- Hendrayana Taufik. 2010. *Efek Pengolahan Terhadap Gizi Bahan Pangan*. diakses dari <http://www.x3-prima.com/2015/02/efek-pengolahan-terhadap-gizi-bahan.html>
- Jinap S. dan Nuryati H. 2010. Soy Sauce and Its Umami Taste: A Link From the Past to Current Situation. *Journal of Food Science* 75(3): 71-76.
- Kateren, S. 2008. Minyak dan Lemak Pangan Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage Product*. 2<sup>nd</sup> Edition. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Kreuzer, R. 1996. Squid-Seafood Extraordinaire. *Infofish* No. 6.
- Kusminingrum, R. S. 2008. *Perancangan Percobaan*. Airlangga University Press. Surabaya.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah Aminudin P. UI-Press, Jakarta.
- Mukholik. 1995. Pengaruh larutan tinta cumi-cumi dan suhu perebusan terhadap air rebusan cumi-cumi. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.

- Muzakkir. 2012. Pendugaan Beberapa Parameter Dinamika Populasi Cumi-cumi *Loligi chinensis* pada Perairan Barru, Sulawesi Selatan. *Jurnal Penelitian Perikanan Laut*. Makassar.
- Ngadiwaluyo, S. dan Suharjito. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripolyphosfat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustakaitpek.com>. Diakses pada tanggal 3 April 2016.
- Nugroho, B. 2007. Umur Simpan Cumi-cumi (*Loligo* sp.) Olahan dengan Kemasan Vakum. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurfianti D. 2007. Pembuatan kitosan sebagai pembentuk gel dan pengawet bakso ikan kurisi. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Okuzumi M, Fujii T. 2000. Nutritional and Functional Properties of Squid and Cuttlefish. National Co-operative Association of Squid Processors, Tokyo.
- Poernomo, D. Sugeng HS. Bayu PS. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Bakso dari Daging Lumat Ikan Layaran (*Istiphorus orientalis*). *Jurnal*. JPHPI 2013, Volume 16 Nomor 1. Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB. Bogor.
- Purnomo, H. I. Suryo dan T. Novita. 2000. Pengaruh Perebusan sebelum Pengalengan dan Lama Simpan terhadap Kualitas Bakso yang Dikalengkan. *Seminar Nasional Industri Pangan*.
- Sasaki, J., K. Ishita, K. Takaya, Y. Uchisawa, H. Matsue. 1997. Anti-tumor activity of squid ink. *J. Nutrition Science Vitaminology* 43:455-461.
- Setyaningsih, Dwi, et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Septadina, I. S. 2014. Pengaruh Asam Glutamat Terhadap Sistem Reproduksi. *Seminar Bagian Anatomi*. Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.

- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Alfabeta. Bandung .
- Suharso T. 2006. Pembuatan Bubuk Flavour Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*) Secara Enzimatis Sebagai Bumbu Instan Masakan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat Terhadap Perbaikan Mutu. Disertasi Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F.G. dan T.S. Rahayu, 1994. *Bahan Makanan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibowo, S. 2009. *Membuat 50 Jenis Bakso Sehat dan Enak*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Zulkarnaen, J. 2013. Pengaruh Perbedaan Komposisi Tepung Tapioka Terhadap Kualitas Bakso Iele. *Skripsi*. Universitas Negeri Padang.