

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa formula kerupuk ikan lele dumbo terpilih ialah perbandingan daging ikan lele dumbo 100 g dan tepung tapioka 30 g serta tepung biji nangka 20 g dengan karakteristik mutu hedonik yaitu kenampakan utuh, rapi, bersih, kurang homogen, ketebalan kurang rata, aroma ikan kuat dan tepung biji nangka kurang kuat, rasa ikan cukup kuat, dan rasa tepung biji nangka kurang kuat serta tekstur berada pada kriteria kering dan keras. Karakteristik kimia kerupuk ikan lele dumbo hasil substitusi tepung tapioka dengan tepung biji nangka yang telah memenuhi syarat mutu SNI yaitu kadar protein, karbohidrat, lemak, dan kadar air. Untuk karakteristik kimia yang tidak memenuhi syarat berdasarkan SNI yaitu kadar abu.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya pengujian kalsium serta tekstur analyzer sehingga akan diperoleh data mengenai kalsium dan tekstur kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) hasil substitusi tepung tapioka dengan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang objektif.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyadi, A. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan pada Industri Kerupuk Udang/Ikan di Indramayu. Skripsi. Fakultas Pertanian.IPB.Bogor.
- Astawan, Made. 2007. <http://cybermed.cbn.net.id>. *Nangka Sehatkan Mata*. Diakses pada tanggal 24 Juli 2016 pukul 20.05 WIB.
- Astuti EF, 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS): *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional, 2006. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-23462006, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Syarat Mutu Kerupuk. SNI 01-4307-1996. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006a. Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. 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. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-2354.3-2006, Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Binawan, 1993. Pengaruh Penambahan Daging Ikan Dan Konsentrat Protein Ikan Remang Terhadap Kerupuk Sagu. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Buckle, KA. 1985. Ilmu Pangan. Purnomo, Adiono, Penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food science*.
- Damayanti E, Mudjajanto ES. 1995. Teknologi Makanan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Menengah. Jakarta: Pendidikan Menengah Kejuruan, Proyek Peningkatan Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II.

- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2015. Data Produksi Budidaya Perikanan Provinsi Gorontalo: Gorontalo.
- Dini Nuris Nuraini, 2011. *Aneka Manfaat Biji-Bijian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Direktorat Gizi dan Departemen Kesehatan. 2002. Komposisi Gizi Nangka Muda, Nangka Masak Dan Biji Nangka. Direktorat Gizi Dan Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Erawaty, WR. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan Dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hadiwiyoto S. 1993. *Teknologi Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- 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.
- Hasyim, N. 2016. Karakteristik Mutu Organoleptik Kerupuk Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Berbahan Dasar Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.). Skripsi : Universitas Negeri Gorontalo : Gorontalo
- Hernowo dan Suyanto, SR. 1999. *Budidaya Ikan Lele*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ir. Purwono, MS, dkk. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Istanti I, 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*): Skripsi: Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Kartining Tyas Permana Sari. 2012. Pemanfaatan Tepung Biji Nangka (*artocarpus heterophyllus*) Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Kudapan berbahan Dasar Tepung Terigu Untuk Pmt Pada Balita. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Khairuman dan K. Amri. 2003. *Budidaya Lele Dumbo Secara Intensif*. Agromedia Pustaka
- Khairuman dan K. Amri. 2008. *Peluang Usaha dan Teknik Budidaya Lele*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. www. Ebook Pangan.com. Diakses 10 September 2016
- Laiya N, 2014. Formula dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo: 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
- 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, TR. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan Bandung. Pengantar Teknologi Pangan Dan Gizi ITB.
- Murliyati, S.A. 1993. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. Bogor. Pusat Anak Universitas Pangan dan Gizi. IPB.
- Najiyati. 1992. *Morfologi Ikan Lele Lokal*. Teknologi Budidaya. Bogor.
- Pakaya ST, 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dan DiFortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*): [Skripsi]: Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- Qomari, F. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka Terhadap Sifat Organoleptik Dan Sifat Kimia Kerupuk. *Ejournal boga*. Volume 2, nomor 1, tahun 2013, edisi yudisium periode Februari 2013, hal. 176 – 182.
- 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
- Rukmana, R. 1997. Taksonomi Tanaman Nangka dan Pasca panen. Kanisius. Jogjakarta.
- Rustidja. 2004. *Pembenihan Ikan-Ikan Tropis*. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya. Malang.

- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I dan II. Penerbit bina cipta.*
- Sari, K. T. Permana. 2012. Pemanfaatan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai substitusi dalam pembuatan kudapan berbahan dasar tepung terigu untuk PMT pada balita. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang.
- Shahidi, F., P.K.J.P.D. Wanasundara dan U.N. Wanasundara. 1997. *Changes in edible fat and oils during processing. Journal of Food Lipid* 4: 199-231.
- Siaw, CL, Idrus AZ, Yu SY. 1985. *Intermediate technology for fish crecker(keropok) production. Journal of Food Technology.* 20: 17-21.
- Solihat, S.H. 2004. Pemanfaatan Ubur-Ubur (*Aurelia* sp.) Sebagai Salah Satu Upaya Diversifikasi Pembuatan Kerupuk Ikan. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, 1989. Tahap Penentuan Kadar Protein Dengan Menggunakan Metode Kjeldahl.
- Sunaryo E. 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian.* Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Supartono,W.2000. Pengembangan dan Standarisasi Kualitas Kerupuk Ikan. Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Suprapti. 2001. Ikan Lele Lokal (*Clarias batrachus*). Teknologi Budidaya Jakarta.
- Supriyadi, Anton. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Bii Nangka (Artocarpus heterphyllus) terhadap Mutu Organoleptik Kue Onde-Onde Ketawa.* Surabaya: Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. E-journal boga, Volume 03, Nomer 1, edisi yudisium periode february tahun 2014, hal 225-233.
- Susilo, H. 2001. Pembuatan kerupuk kerang hijau (*Mytilus viridis* L.) menggunakan telur itik sebagai bahan tambahan. Skripsi. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Suyanto, S. Rachmatun. 1986. Budidaya Ikan Lele. Penebar Swadya. Jakarta.

- Suyanto, S. Rachmatun. 2007. *Budidaya Ikan Lele (revisi)*. Penebar Swadya. Jakarta.
- Syarif. R, Haryadi. H.1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta.
- Wahidin Nuriana, 2009, *Pemanfaatan Limbah Biji (Beton) Nangka Sebagai Tepung Dan Kripik*, *Agritek*, Volume 9, No 2, Juli 2016, hlm. 1-7. 115
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Widaningrum dan Winarti, C. 2010. *Kajian Pemanfaatan Rempah-rempah Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan*. Makalah Seminar Hari Pangan Sedunia XXVII. Bogor.
- Winarno, F.G. 1992. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Winarno, F.G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia. Pengolahan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi edisi terbaru*. Bogor. M-brio press PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, Sri dan Yudi Purnomo. 2006. *Olahan Biji Buah*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Yunarni. 2012. *Studi Pembuatan Bakso Ikan Dengan Tepung Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus Lam)*. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Yusuf, N. 2011. *Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan SavoryChips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)*. Tesis. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.