

BAB V

PENUTUP

2.7 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh komposisi tepung maziena terhadap jumlah bakteri dan kadar air pada nugget ikan nike. Jumlah bakteri tertinggi diperoleh pada perlakuan A, namun dalam perhitungan statistik tidak berbeda secara signifikan dengan perlakuan B, sedangkan jumlah bakteri terendah terdapat pada perlakuan D namun dalam perhitungan statistik tidak berbeda secara signifikan dengan perlakuan C. Selanjutnya kadar air tertinggi diperoleh pada perlakuan A, namun dalam perhitungan statistik tidak berbeda secara signifikan dengan perlakuan B dan C, sedangkan jumlah bakteri terendah terdapat pada perlakuan D dengan daya tahan simpan nugget ikan nike pada refrigerator kurang dari 5 hari penyimpanan.

2.8 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjut pada nugget ikan nike dengan menggunakan bahan pengikat atau tepung yang berbeda dan dengan konsentrasi yang berbeda, serta disimpan pada penyimpanan beku (freezer) agar umur simpan nugget ikan nike bertahan lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L., M. Limonu, M. Mahendradatta, A. Tawali. 2013. Kajian dan Pengembangan “Crackers Nike” Hasil Formulasi Tepung Jagung Dan Ikan Nike (Suatu usaha untuk diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal). *Hibah Penelitian kerjasama antar Perguruan Tinggi (Hibah Pekerti)*. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo.
- Amalia, U. 2012. Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan Dengan Merk Dagang Fish Nugget “So Lite” Shelf Life Estimation Of “So Lite” Fish Nugget. *Jurnal Saintek Perikanan*. 8(1): 27-31
- Arif, S., Masdiana, A.S. Widiati. 2014. Uji Total Plate Count (TPC) Dan Enterobacter Daging Kambing Di Pasar Kota Malang. *Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan*. Universitas Brawijaya: Malang.
- Asyah, N.M. 2005. Diktat Pengolahan Modern. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Ambon.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. Peraturan Kepala BPOM RI No HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemar Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta.
- Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan, Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan, 2012. Modul Teaching Factory. Pengolahan Pasta Ikan. Badan Pengembangan SDM Kelautan dan Perikanan, Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Erawaty, W.R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan, dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Prodak Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Gomez, K.A and A.A. Gomez. 1984. *Statistical Procedure For Agricultural Research*. Second Edition. John Willey and Sons. New York.
- Heng, G.K., Y.S. Eong., I. Hariono, K.T. Ngei, C.A.G. Theng. 2003. Maximizing Utilization of Fish Catch *Marine Species*. Marine Fisheries Research Department: Singapore.
- Joko, M. Utomo Rulianto. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets dengan Menggunakan Metode Taguchi. *Skripsi*. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kumala, D.R. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets dengan Filler Tepung Maizena pada Proporsi yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Maharani, D.B.K., F. Kiki. 2015. The Implementation of Content Analysis in Exploration Sensory Lexicon of Pasteurized Milk: A Review. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1567-1572
- Marta, SR. 2011. Kitosan Sebagai Edible Coating pada Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi dan Ayustaningwarno. 2010. Teknologi proses pengolahan pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nafiah, H. W. Suyatso. E.B. 2011. Pemanfaatan karagenan dalam pembuatan nugget ikan cucut. *Indonesian journal of chemical science*. 1(1): 27-31.
- Nurani, D., A. Amar. 2011. *Modul Pembelajaran Bidang Pangan : Pengolahan Hasil Pertanian, Perikanan dan Kelautan*. Serpong.
- Priwindo, S. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rahmadani, R. 2010. Nugget Ikan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Sarah, H.D. 2002. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Silvia, M. 2008. Karakteristik dan Sifat Organoleptik Nugget Tempe dengan Berbagai Bahan Pengikat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Simarmata, Okto Oloan F., Suparmi, Sumarto. 2014. The Effect Of By Catch Fish Addition in Cassava (*Manihot esculenta* crant) Nugget Preparation On Consumer Acceptance. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*. 1(1): 1-8.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Penerbit Universitas Gajah Mada. Press Yogyakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2009. SNI 7388:2009, Batas Maksimum cemar Mikroba dalam Pangan. Jakarta: BSN.
- Suhendra, M. Syafrianur, Marhaway, M, Ulfah, S. Offina B. 2006. Pembuatan Nugget Ikan (*Fish nugget*) Sebagai Salah Satu Usaha Diferensiasi Pengolahan Ikan Di Banda Aceh. Jurusan Ilmu Kelautan, Fakultas MIPA, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

- Suryatmoko. 2010. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Susu Skim terhadap Penerimaan Konsumen pada Produk Nugget Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). Jurnal Perikanan. Universitas Islam Lamongan. 01(1): 37-48.
- Tanoto, E. 1994. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Tenggiri. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Tuina, T., A. S., Naiu, N. Yusuf. 2013. Penentuan Lama Pengeringan dan Laju Perubahan Mutu Nike (*Awaous melanocephalus*) Kering. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(2): 95-102.
- Utiahman, G., R.M. Harmain, N.S Yusuf. 2013. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Nugget Ikan Layang (*Decapterus sp.*) yang Disubstitusi dengan Tepung Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(3): 126-138.
- Wellyalina, F. Azima, Aisman. 2011. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna Dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 9-17.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yamasaki N. dan Tachihara K. 2006. Eggs and larvae of *Awaous melanocephalus* (Teleostei: Gobiidae). *J Ichtyol Res* 54: 89-91
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filler Yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Yusuf, N. 2011. Karakterisasi gizi dan pendugaan umur simpan savory chips ikan nike (*Awaous melanocephalus*). *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.