BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Nilai organoleptik tekstur kerupuk ikan gabus yaitu berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nilai 5,92-7,16; rasa kerupuk ikan gabus berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nilai 6,44-7,24; warna kerupuk ikan gabus berada pada kriteria agak suka hingga sangat suka dengan nilai 5,84-7,52; kenampakan kerupuk ikan gabus berada pada kriteria agak suka hingga suka dengan nilai 5,84-7,24 serta aroma kerupuk ikan gabus berada pada kriteria suka dengan nilai 6,76-7,44. Karakteristik kimia kerupuk ikan gabus yaitu kadar serat 7,02-8,55%, karbohidrat 71,74-75,79%, protein 10,29-14,03%, kadar lemak 6,07-9,45%, kadar abu 4,71-5,82% serta kadar air 4,08-5,38%
2. Karakteristik organoleptik hedonik kerupuk ikan gabus terpilih adalah perbandingan ikan gabus 100 gr dan tepung kulit ubi kayu 160 gr dengan karakteristik mutu hedonik yaitu kenampakan dengan nilai 7,24 atau berada pada kriteria kenampakan utuh, rapi, bersih, warna cerah agak kecoklatan; aroma dengan nilai 7,44 atau berada pada kriteria aroma ikan gabus dan kulit ubi kayu kuat, rasa sesudah digoreng dengan nilai 6,72 atau berada pada kriteriarasa ikan gabus dan kulit ubi kayu kurang kuat serta tekstur dengan nilai 7,16 atau berada pada kriteria kering danrenyah. Karakteristik kimia kerupuk ikan gabus terpillih yang telah memenuhi syarat mutu SNI yaitu protein sebesar 10,29%, kadar air 4,67%, kadar lemak 9,45%, sedangkan untuk kadar abu 4,82%, serat kasar 8,55%, karbohidrat 74,09% belum diketahui apakah memenuhi syarat atau tidak karena tidak terdapat pada SNI.

5.2 Saran

Perlu penelitian lanjut tentang kandungan Asam Sianida (HCN) produk kerupuk ikan gabus yang ditambahkan tepung kulit ubi kayu dengan konsentrasi berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

Aberle, H.B., Forrest, J.C., E. DHendrick., M.D. Judge dan R.A. Markel. 2001. Principle Of Meat Science. 4th edit. Kenda/ Hunt Publishing. Lowa.

Apriyadi, A. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan pada Industri Kerupuk Udang/Ikan di Indramayu. [*Skripsi*]. Fakultas Pertanian.IPB.Bogor.

Ariyani M, Ayustaningwarno F.2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium, Kadar Serat. Dan Kesukaan Kerupuk. Journal of Nutrition Collage (2).

Atmadja.2006. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia.* Puslitbang 1996. kerupuk beras SNI 01-4307-1996. BadanStandarisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Syarat Mutu Tepung Singkong. SNI 01-2886-2015. BadanStandarisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. kerupuk beras SNI 01-4307-1996. BadanStandarisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2006. Petunju Pengujian Organoleptik atau Sensori. SNI 01-2346-2006. 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, penerjamah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food sience*.

Carvallo, 1998. Studi Profil Asam Amino, Albumin dan Mineral Zn pada ikan Gabus dan Tomang *Skripsi*, Unibraw. Malang.

Chan. S.T.H., and W.S.B Yeung. 1983. Sex Control and Sex Reversal in Fish Under Natural Condition. In: W.S. Howar, D.J randall, and E. M. Donaldson (Eds). Fish Physology, Vol IX B. Academic Press. New York. P: 171-222.

Dinas Kelautan Perikanan [DKP], Gorontalo. 2011. Informasi Perikanan Distribusi Hasil Tangkapan. Dinas Perikanan.Gorontalo.

Dinilistyawati, Dkk. 2011. Teknologi Pangan Jilid 1. Depdiknas. Jakarta.

Elyawati. 1997. Teknologi Pengolahan Kerupuk di PK Sumber Jaya. Laporan PL. FATETAIPB, Bogor.

Erawaty, W,R. 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.

Fumiko, O. dan K. Yasuko. 2000. A study of kerupuk in Indonesia. Kagoshima.

Hardoko, 1994. *Pembuatan Fish Cake (Kamaboko) dari Daging Ikan Tengiri dengan Tepung Gandum dan Tepung Sagu*. Buletin Ilmiah Perikanan. Faperik Unibraw Malang, III : p.63-72.

Hardoko, L. Hendarto, dan Tagor. 2010. Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L.Poir) Sebagai pengganti tepung terigu dan suber Antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21 (I) : 25-32. .

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.

Iriyanto, H.E., Suparno, Murtini, J.T. dan Sunarya. 1995. Kandungan Asam Lemak Omega-3 Beberapa Jenis Ikan dan Produk Olahan Tradisional. *Di dalam* Prosiding Widyakarta Nasional Khasiat Makanan Tradisional, Jakarta 9-11. Kantor Menteri Negara Urusan Panagan, Jakarta.

Istanti, Iis. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadaap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Kementiran Kelautan dan Perikanan, 2011. Kelautan dan Perikanan Dalam Angka 2011.Diaksesdarihttp://statistik.kkp.go.id/index.php/arsip/file37/kpda11_ok_v02.pdf/. Tanggal 10 september 2016.

Koswara, S. 2009. Pengolahan aneka Kerupuk. www.ebookpangan.com. [10 November 2015].

Kusnandar. F., D. R. 2011. *Kimia Pangan*: Komponen Makro. PT Dian Rakyat. Jakarta.

Laiya, 2014. Formulasi dan Karakterisasi Kerupuk Ikan gabus (*Channa Striata*). yang disubstitusi dengan Tepung Sagu. [skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Jurusan Teknologi Perikanan. Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Mahmud, Mk dkk. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan [DKBM]. Jakarta: Persatuan ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).

Marimin. 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta: Grasindo.

Pakaya, S.T. 2014. Karakterisrik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubtitusi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Palupi, dkk, 2007, Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi, Bogor. Depertemen Ilmu dan Teknologi pangan Fatela IPB.

Pomanto, N. 2015. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Nuget Udang Rebon (Mysis Sp.) dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (Manihot Sp.). [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Pratiwi, I.D., 2013. *Pengaruh Subsitusi Tepung Kulit Singkong Terhadap Kualitas Muflin*. [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang. Semarang. Hal 2,12.

Pratiwi. F., 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.

Putri, A.R. N 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa parasidiaca formatypica). [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.

Richana, N. 2012. Ubi Kayu & Ubi Jalar, Bandung: NUANSA.

Rini, S. 2003. *Pembuatan Sugar Pastry dari Tepung kulit Singkong*. [Skripsi] FT. Unnes. Semarang.

Rosanna,Dkk. 2015. Prapemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong Dan Ubi Jalar Ungu. [Jurnal] industry Pangan Vol. 26 (1). 72-79-Fh.2015.

Rukmana, R. 1997. *Ubi kayu*, Budidaya Pascapanen. Jakarta: Penerbit Kansius.

Saanin. 1984. *Pengetahuan Bahan Baku Hasil Perikanan dan kelautan*. Yogyakarta : Kanisius.

Santoso, Agus Heri 2009. Uji Potensi Ekstrak Ikan Gabus (*Canna Striata*) Sebagai Hepatoprotector pada Tikus yang diinduksi dengan Parasitamol. Thesis. IPB: Bogor.

Sarastuti M dan Yuwono S, Setyo. 2015. Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.464-475.

Sediaoetama, A.D., 2004. Ilmu Gizi Jilid I. Dim Rakyat. Jakarta.

Siaw, CL, Idrus AZ, Yu SY. 1985. *Intermedite technology for fish crecker* (*keropok*) *production*. *Journal of Food Technology*. 20: 17-21.

Sindo. 2011. Vanili pengharum makanan. *http://www.okefood.com*. [29 Mei 2014].

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.

Standarisasi Nasional (SNI). 2006b. Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

_____.2006c. Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.3-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. 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.

_____.2006e. SNI-01-2729.1-2006, Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Sudarmadji, S. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberti

Supartono,W. 2000. Pengembangan dan Standarisasi Kualitas Kerupuk Ikan. Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Suprapti, 2003. Teknologi penyimpanan pangan. Kansius. Yogyakarta.

Suprayitno. E. 2003 *Albumin ikan Gabus Sebagai Makanan Fungsional Mengatasi Permasalahan Gizi Masa Depan*. Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya Malang.

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.

Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi.

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.

Widyasari . F. 2010. Pengaruh Proporsi Tepung Tapioka dan Pati Garut (*Maranta arundinacea*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk IKan. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.

Winarno, F.G. 1992. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno. 2008.Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.

Yanti, R. 2001. Pengaruh Nutrisi Ikan Gabus (*ophiocephalus striatus*) Terhadap Penambahan Berat Badan Balita Gizi Kurang. Tugas Akhir Program Studi. D III Keperawatan. Fakultas MIPA dan Kesehatan, Universitas Muhamadiyah. Riau.

Yuliani, V. 2008. Sintesis Ester Laktovanilit dari Asam Vanili dan Laktosa serta Uji Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Indonesia, Jakarta.

Yusmeiarti. 2008. Pemanfaatan dan Pengolahan Daging Sinawang (*Pangium edule* Rienw) untuk Pembuatan Kerupuk. Buletin BIPD. XVI (2), Hal: 1-8.

Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) [Tesis]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Zainuddin N, Muchlisah. 2015**.** Studi Proses Produksi Karaginan Murni (*Refine Carrageenan*) dari Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Secara *Ohmic* : Pengaruh Lama Ekstraksi Dan Suhu Alkalisasi. [Skripsi]. Program Studi Keteknikan Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Zulfahmi AN. Swastawati F, Romadhon. 2014. Pemanfaatan daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Kerupuk Berbahan Dasar Sagu Dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan 2(4): 174-179.