

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh tepung sagu (*Metroxylon* sp.) terhadap karakteristik mutu kaki naga ikan layang (*Decapterus macrosoma*) maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penggunaan tepung sagu pada produk kaki naga ikan layang menghasilkan karakteristik organoleptik hedonik tekstur dengan nilai 5,40-8,04 atau berada pada kriteria netral hingga sangat suka, rasa dengan nilai 5,32-8,16 atau berada pada kriteria netral hingga sangat suka, warna dengan nilai 5,16-8,12 atau berada pada kriteria netral hingga sangat suka, kenampakan dengan nilai 5,28-8,08 atau berada pada kriteria netral hingga sangat suka serta aroma dengan nilai 5,48-8 atau berada pada kriteria netral hingga sangat suka. Karakteristik mutu kimia produk kaki naga ikan layang yaitu kadar protein berkisar antara 9,86 - 12,97 %, kadar karbohidrat 15,67 – 18,10 %, kadar air 55,07 – 63,28 %, kadar lemak 6,57 - 12,63 % serta kadar abu berkisar 2,38 - 2,93 %.
2. Karakteristik mutu organoleptik hedonik produk terpilih yaitu kaki naga perbandingan daging ikan layang 100 g dan tepung sagu 20 g memiliki tekstur yang *juiceness*, kompak dan padat; rasa enak, terasa ikan dan tepung sedikit kuat, dan gurih; aroma spesifik ikan dan sagu sedikit kuat; kenampakan utuh, rapi, homogen dan warna kuning kemerahan serta warna kuning kemerahan.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang jenis kemasan dan lama penyimpanan yang berbeda produk kaki naga ikan layang yang menggunakan tepung sagu.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adjie, A, R. 2016. Formulasi Dan Karakteristik Kaki Naga Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Dengan Menggunakan Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* crantz).[Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Astuti, E.F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung Sagu dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI: 01-2729.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006a. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Abu Metode Gravimetri Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.2-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006c. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.3-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006d. Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total Pada Produk Perikanan (SNI: 01-2354.4-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006e. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI: 01-2729.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia Kaki Naga Ikan (SNI: 7759:2013). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Bitin, M. M. 2009. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb) Dan Penambahan Ekstrak Labu Kuning Terhadap Kualitas Mie Kering. [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Block Z. 1964. Frying. Di dalam: Joslyn MA and Heid JJ, editor. *Food Process Operation*. Volume ke-3. Westport: The AVI Publ.Co

- Chairita. 2008. Karakteristik Bakso Ikan Dari Campuran Surimi Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Dan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus* sp.) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Man J. M. 1997. Kimia *Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Gorontalo. 2012. Data Statistik Produksi Perikanan Laut Provinsi Gorontalo. Gorontalo.
- 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). Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Fadmi, A. 2013. Studi pemanfaatan pati sagu (*Metroxylon* sp.) dan daging belut (*Monopterus albus*) dalam pembuatan sosis. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Fellows, P. J. 1992. Food Processing Technology; Principles and Practice. Ellis Horwood Limited, England.
- Hadiwiyoto, S. 2003. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid II*, Liberty. Yogyakarta.
- Hasan B. 2009. *Peranan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Dalam Pengembangan Industri Perikanan Di Indonesia*. Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Pekanbaru.
- Hermawati, d. 2009. Modifikasi Pati Sagu Dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HTM) dan Aplikasinya Dalam Memperbaiki Kualitas Bihun. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hidayat, T. 2014. Buah Lindur (*Brugueira Gymnorrhiza*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Beras Analog Dengan Penambahan Sagu Dan Kitosan. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Puslitbangkan. USMD/FRDP, CV. Paripurna, Jakarta.
- Jading, A. dkk. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidasi Menggunakan Alat Pengering *Cross FLW Fluidized Bed* Bertenaga Surya dan Biomassa. *Jurnal Reaktor*. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Papua. 13, 155-164.
- Koapaha, T, Langi, T, Lalujan, L. 2011. Penggunaan Pati Sagu Modifikasi Fosfat Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). [Thesis]. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

- Kunadi, A. 2006. Pemanfaatan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Dalam Pembuatan *Fresh Marinade (Roll Mops)*. [Skripsi]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumawardhani, G Dan Chafid, A. 2010. Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim α -AMYLASE. [Skripsi]. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Limbongan J, 2007. Morfologi Beberapa Jenis Sagu Potensial di Papua: *Jurnal Litbang Pertanian:26(1):Jayapura*
- Mastuti, R. 2008. Pengaruh Suhu Dan Lama Waktu Menggoreng Terhadap Kualitas Fisik Dan Kimia Daging Kambing Restrukturisasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 3, No.2*.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Murniyati. A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Nugroho A., Swastawati F. dan Apri Dwi Anggo. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat Dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3, No. 4, Hal (140 – 149).
- PKPP. 2012. Peningkatan Nilai Tambah Sagu Daam Pengembangan Usaha Rumah Tangga Di Provinsi Gorontalo. Balai Peningkatan Kemampuan Peneliti Dan Perakayasa Provinsi Gorontalo.
- Pomanto, N, M. 2015. Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Nugget Udang Rebon (*Mysis* sp.). [Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Prihartini, A. 2006. Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Hasil Tangkapan Purse Seine yang didaratkan di PPN Pekalongan. [Thesis]. Program Studi Magister Manajemen Sumberdaya Pantai. Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro.
- Saripudin, U. 2006. Rekayasa Proses Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) Dan Beberapa Karakternya. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Shahidi F. 1998. *Flavor of Meat and Meat Product*. New York: Utama Press.
- Siswahyuningsih, S. 2011. Pengolahan Ikan. Materi Penyuluhan ini disusun sebagai alat bantu dalam penyelenggaraan penyuluhan perikanan yang baik dan efektif. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta. 127 hal.
- Sudrajat, M. dan Achyar, T.S. 2010. *Statistika*. Penerbit: Widya Padjadjaran. Bandung.
- Susanto dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. C.V Family. Blitar Hanafiah, K. A. 2002. *Rancangan Percobaan*. Penerbit: Raja Grafindo Persada. Depok.
- Trisnawati, R. 2007. Pemnfaatan Surimi Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*) Dalam Pembuatan Empek-Empek. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tyanjani, E dan Yunianta, 2015. Pembuatan Dekstrin Dari Pati Sagu (*Metroxylon Sagus Rottb*) Dengan Enzim B – Amilase Terhadap Sifat Fisiko Kimia. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1119-1127, Juli 2015*.
- Wattimena. T. (2003). Kualitas kerupuk berbahan dasar daging ikan dengan bahan pengikat tepung sagu. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yunianta Dan Tryanjani, E. F. 2015. Pembuatan Dekstrin Dari Pati Sagu (*Metroxylon sagus*) Dengan Enzim β – Amilase Terhadap Sifat Fisiko Kimia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 p.1119-1127*.