BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa lama perendaman dalam larutan bumbu terhadap dendeng ikan julung-julung setelah pengorengan memberikan pengaruh nyata pada parameter organoleptik tekstur, rasa, warna dan aroma. Berdarkan uji hedonik dan karakteristik mutu hedonik bahwa perlakuan A (perendaman 12 jam) dan B (perendaman 15 jam) dengan tingkat penerimaan di sukai panelis dengan karaktristik mutu organoleptik warna coklat kekuningan, memiliki sedikit aromo ikan dan bumbu tambahan, rasa enak dan kurang gurih dan tekstur agak renyah. Sedangkan pada perlakuan C (perendaman 18 jam) dengan tingkat penerimaansangat disukai panelis dengan karaktristik mutu organoleptik warna coklat kekuningan mengkilap, aroma sangat tercium aroma ikan dan bumbu tambahan, rasa enak dan gurih dan tekstur yang renyah. Karakteristik kimia produk terpilih yaitu perlakuan C (perendaman 18 jam) yang mengandung kadar karbohidrat 12,52%, protein 55,49%, lemak 12,64%, air 11,9% dan abu 6,44%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian tentang lama penyimpanan pada produk dendeng ikan julung-julung, untuk mengetahui umur simpan produk dendeng ikan julung-julung.

DAFTAR PUSTAKA

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. PT. Bumi Aksara, Jakarta.

Alhana. 2011. Analisis Asam Amino Dan Pengamatan Jaringan Daging *Fillet* Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) Akibat Penggorengan. *Skripsi*.Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor Bogor

Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh: H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta

Burhanuddin. (2001). Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia. Jakarta: Badan Riset Kelautan dan Perikanan

BSN, 1992. Standar Nasional Indonesia. 1992. SNI 01- 2908- 1992. Dendeng Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

BSN, 2006.SNI Petujuk Pengujian Organoleptik atau Sensori (SNI 01-2346-2006).Badan Standarisasi Nasional. Jakarta

Dalilah, E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi Dan Karakteristik Proteindaging Sapi Dan Hasil Olahannya*Skripsi* Program Studi Teknologi Hasil TernakFakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor

Darwin Philips.2013.Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut.Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.

Datau, M. C. 2015. Formulasi Kue Pia Yang Difersitifikasi Tepung Ikan Julung-Julung (*Hemiramphus* sp.) Asap Dan Uji Kimia Produk Terpilih, *Skripsi* Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Perikanan, Universitas Negeri Gorontalo.

Dewi, E. N dan Ibrahim, R. 2006. Pengaruh Jenis Gula Pada Proses Pengolahan Dendeng Ikan Nila Merah Terhadap Mutu*Jurnal Sanitek Perikanan* Vol. 2. No.1. Hal : 59 – 66 Program Studl Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, FakuItas Perikanan dan Dmu Kelautan Universitas Diponegoro.

Farida, N. L. Indrawati, V. 2015. Pengaruh Proporsi Daging Ikan Mujair (*Tillapia mossambica*)dengan keluwih (*Artocarpus communis*) Dan Penambahan Tepung Beras Terhadap Sifat Organoleptik Dendeng Giling *Jurnal* Vol 4 No 1 Program studi S1 pendidikan Tataboga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya.

Frazier, W. C. And D. J. Westhoff. 1979. Food Microbiology. Tata Mc Graw Hill Publishing Co. Ltd. New York.

Hariyani. 2006. Teknik Pengolahan Dan Penyajian Ikan Belut (*monopterus albus*) Isi. *Skripsi* Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor

Hamid, E. 2010. Oksidasi Lemak Pada Dendeng Kering Oven Selama Penyimpanan Yang Diuji Setelah mengalami Penggorengan *Skripsi*Departemen Ilmu Produksi Dan Teknologi Peternakan Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.

Herliana, D. D. Gozali. T, Suliasih.N. 2016. Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*stolephorus commersonii*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta (l) schott*)*Artikel*. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan..

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.

Husain, F.2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Lindur*(Bruguieragymnorhizza)* Terhadap Karakteristik MutuKue Kolombengi*Skripsi* jurusan teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo

Husna, N.El. Asmawati dan suwarjana, G. 2004. Dendeng Ikan Leubien (*canthidermis maculatus*) Dengan Variasi Metode pembuatan, Jenis Gula, dan Metode Pengeringan*JurnalTeknologi dan Industri Pertanian Indonesia*Vol. 06, No. 03 Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, darussalam.

Kawimbang, E. Paransa, I. J. Dan. Kayadoe, M. E. 2012. Pendugaan stok dan musim penangkapan ikan julung-julung dengan *soma roa* di perairan Tagulandang,Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap* 1(1): 10-17 Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.

Laiya, N. 2014. Formulasi Dan Karakteristik Kerupuk Ikan Gabus (*Channastriata*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. Skripsi. Universitas Negeri Gorontalo Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian Jurusan Teknologi Perikanan.

Legowo, A.M., Soepardi., R. Miranda, Y. Anisa, dan Rohidayah. 2002. Pengaruh Perendaman Daging Pra curing Dalam Jus Daun Sirih Terhadap Ketengikan dan Sifat Organoleptik Dendeng Sapi Selama Penyimpanan. *Jurnal* Teknologi dan Industri Pangan.

Lorenzo, J.M., L. Purriños, S. Temperán, R. Bermúdez, S. Tallón, and D. Franco. 2011. Physicochemical and nutritional composition of dry-cured duck breast Poult. Sci. 90: 931 - 940.

Lulail, J. 2019. Kajian Hasil Riset potensi Antioksidandi Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IpbSerta Aplikasi Ekstrak Bawang Putih, Lada dan Daunsirih Pada Dendeng Sapi. *Skripsi*Fakultas Teknologi PertanianInstitut Pertanian Bogor. Bogor

Manteu, S.H. 2016. Formulasi Kue Brownies Berbahan Dasar Tepung Longgi(*Xantahosomasigittifolin*) Yang Disubtitusi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromisnilloticus*) dan Karakteristik Formula Terpilih. *Skripsi* Jurusan Teknologi hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo

Maryani, E. 2001. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Bumbu Terhadap Mutu Dendeng Filet Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus) Skripsi* Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Munandar, S., Nurjah., Nurmalah, M. 2009.Kemunduran Mutu Ikan Nila (Oreochromis Niloticus) PadaPenyimpanan Suhu Rendah Dengan PerlakuanCara Kematian Dan Penyiangan. *Jurnal* Kemunduran Mutu Ikan Vol XXI No 2, Departemen Perikanan Universitas Sultan Ageng TirtayasaDepartemen Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor.

Pratama. G. 2010. Pengaruh Penggorengan Terhadap Karakteristik Asam Amino Ikan Buntal Pisang (*Tetraodonlunaris*) Dari Perairan Kabupaten Cirebon Jawa Barat. *Skripsi*. Depertemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

Purnamasari, E Munawarah, D. S, Zam, S.I. 2013.Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam YangDirendam Jus Daun Sirih (*piper betle* l.) DenganKonsentrasi Dan Lama Perendaman Berbeda Jurnal Vol 10 No 1 Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pursudarsono, F. Rosyidi. D, Widati, A.S. 2015 Engaruh Perlakuan Imbangan Garam Dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi*Jurnal* Vol. 10, No1 Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.

Rahmawati, W., Y.A. Kusumastuti, and N. Aryanti.2012. Karakterisasi pati talas (Colocasiaesculenta (L.) schott) sebagai alternatif sumberpati industri di Indonesia. J. Teknologi Kimiadan Industri.

Rini, C. 1980. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengawet dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Dendeng Kodok. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset. Yagyakarta

Safitri, I.T. 2007. Pengaruh Kitosan Terhadap Produk dendeng lumat ikan kurisi (*Nemipterusnematophorus*) selama penyimpanan. *Skripsi* . Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakults Perikanan Dan ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.

Saanin, H. 1984. Taksonomi Dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I dan II. Bina Cipta. Bogor

Soeparno. 1994. “Ilmu dan teknologi daging”, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

Sucipto. I,H. 2015. Pengaruh Perendaman Larutan GaramDan Pembekuan TerhadapMutu Keripik ManggaDepartemen Teknologi Industri PertanianFakultas Teknologi PertanianInstitut Pertanian Bogor. Bogor.

Suleman, S. 2017. Pengaruh Lama Pengasapan Terhadap Karakteristik Mutu Organoleptik, Kimia Dan Mikrobiologi Dendeng Ikan Layang (*decapterus* sp.) Asap. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Jurusan Teknologi Hasil Perikanan.

Sunaryo, E. S. 1983. Pengolahan Pangan Semi Basah dan Produk Kering. Laporan Pelaksanaan Pendidikan dan Latihan Tenaga Pembina Wilayah Bina Swadaya Dalam Bidang Pengolahan Pangan Tradisional. Kerjasama BKKBN Pusat, Bina Swadaya dan Pusbangtepa. IPB.

Sumbaga, D. S. 2006. Pengaruh Waktu *Curing* (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Selama Penyimpanan

Suwindyastuti. 2014.Profil Mineral Dan Asam Folat Daging Ikan Cucut Banteng Segar Dan Goreng. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor Bogor

Troller, J. A. 1980. Influence of Water Activity on Microorganism in Food. Food Technology.

Tumbelaka, R. A. 2013. Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Penggeraman Terhadap Nilai Nedonik Ikan Bandeng. Skripsi Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Peikanan Universitas Negeri Gorontalo.

Veerman, M. Setiyono. Rusman. 2011. Pengaruh Metode Pengeringan Dan Konsentrasi Bumbu Serta Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Kualitas Kimia Dendeng Babi *Jurnal* Vol. 1, No 2. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Pattimura

Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta.

Zees, F. 2016. Analisis Kadar Fenol Dan Kadar Air Ikan Julung-Julung (*Hemirhamphus affinis*) Asap Dengan Konsentrasiasap Cair Yang Berbeda *Skripsi* Jurusan Teknologi hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan Universitas negeri Gorontalo.