

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- 5.1.1 Berdasarkan uji ANAVA bahwa terdapat pengaruh substitusi rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) terhadap kadar kalsium nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*).
- 5.1.2 Berdasarkan uji *Duncan* bahwa terdapat perbedaan yang sangat signifikan pada masing-masing konsentrasi akibat substitusi rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) terhadap kadar kalsium nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*).
- 5.1.3 Berdasarkan uji *Kruskal-Wallis Test* dan dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney U* bahwa substitusi rumput laut merah (*Eucheuma cottonii*) memberikan perbedaan antar perlakuan terhadap kualitas sensori nugget ikan nike (*Awaous melanocephalus*).
- 5.1.4 Berdasarkan metode indeks efektifitas untuk menentukan perlakuan terbaik bahwa perlakuan 80 g ikan nike: 20 g rumput laut merah merupakan perlakuan terbaik.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai umur penyimpanan dari nugget ikan nike yang disubstitusi rumput laut merah karena diketahui bahwa ikan nike maupun rumput laut merah memiliki kandungan kadar air yang cukup tinggi. Selain itu, perlu dilakukan analisa mengenai kadar air, kadar serat dan mineral

esensial lainnya serta mineral non esensial yang terkandung dalam nugget ikan nikel yang disubstitusi rumput laut merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Suryati T. dan Aziz A. 2011. *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Itik Lokal (Anas platyrhynchos)*. Semin. Nas. Teknologi Peternak.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Gamedia Pustaka Utama: Jakarta
- Almatsier, Sunita. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gamedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Atmadja, W.S.A. Kadi, Sulistijo, dan Radiamanias. 1996. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Laut di Indonesia*. Puslitbang Oseanografi. LIPI: Jakarta
- Cosman Felicia M. D. 2009. *Osteoporosis*. Bentang Pustaka: Yogyakarta
- De Garmo E.P., Sullivan W.G dan Canada J.R. 1984. *Engineering Economy, Seventh Edition*. Macmillan Publishing Company: New York.
- Dinas Perikanan dan Kelautan (DPK). 2014. *Data Hasil Perikanan Provinsi Gorontalo*. Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Gorontalo: Gorontalo
- Insan A. Ilaloisny. 2011. *Manfaat Rumput Laut Untuk Kesehatan dan Kecantikan*. 101-111. Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Soedirman: Pruwokerto.
- Gandjar, Ibnu Gholib dan Abdul Rohman. 2007. *Kimia Farmasi Analisis*. Cetakan ke II, Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Gomez, K.A dan A.A. Gomez, 1984. *Statistical Procedures For Agricultural Research 2 nd Edition*, Wiley.
- Hanafiah, K. A. 2005. *Rancangan percobaan aplikatif*. PT Raja Gafindo Persada: Jakarta.
- Hintono R A Hanifa dan Pramono Y.B. 2013. *Kadar Protein, Kadar Kalsium, dan Kesukaan terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan Mocaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan*. Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Diponegoro: Semarang. Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08.
- Horne M Mima, Swearingen L Pamela. 2001. *Keseimbangan Cairan Elektrolit dan Asam Basa Edisi 2*. Penerbit Buku Kedokteran (EGC): Jakarta
- Kordi, M Ghufuran H. 2011. *Rumput Laut*. ANDI: Yogyakarta
- Maryati, H.S. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Rineka Cipta: Jakarta.

- Masita Happy Ika dan Sukei. 2015. *Kadar Kalsium dan Kekerasan Nugget Ikan yang disubstitusi Rumput Laut Merah*. Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya
- Murniyati, Dewi R Fera, Peranginangin Rosmawaty. 2014. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Penebaran Swadaya: Jakarta
- Poncomulyo, 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Ago Media Pustaka: Jakarta.
- Rario. 2015. *Test of preference level for catfish (Pangasius pangasius) nugget from central Kalimantan with different filler material Department of fisheries, Faculty of Agiculture, Palangkaraya University: Palangkaraya. Central Kalimantan, Indonesia. Volume 3 Number 5 (May 2015) pp.186-195.*
- Ridwan, M. 2008. *Sifat-sifat Organoleptik Pengolahan produk*. Universitas Negeri Bangka Blitung (UBB): Bangka Blitung.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Binacipta: Jakarta.
- Sediaoetama D Achmad. 2004. *Ilmu Gizi*. Dian Rakyat: Jakarta Timur
- Sherwood, L. 2001. *Fisiologi Manusia: dari Sel ke Sistem*. Edisi 2. EGC: Jakarta
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Keempat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- SNI. 01-6683-2002. Syarat Mutu Nugget
- Suptijah, P. 2002. *Rumput Laut: Prospek dan Tantangannya*. Swadaya: Jakarta
- Tate DC. 1997. *The role of behavioral interactions of immature Hawaiian steam fishes (Pisces: Gobiodei) in population dispersal and distribution*. J Micronecs 48:49-52.
- Tauber, D.R., 1977. *Parameter Involved in The Production of Asetic Acid Preserve Fish*. Starchy Substrate Combination. J. of Food Science. 22: 115-121.
- Wibowo Singgih, Rosmawaty Peranginangin, Muhamad Darmawan, Arif Rahman Hakim. 2014. *Teknik Pengolahan ATC dari Rumput Laut Euchema cottonii*. Penebaran Swadaya: Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama: Jakarta.

- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gamedia Pustaka Utama.
- Yamasaki, N. dan K. Tachihara. 2006. *Reproductive biology and morphology of eggs and larvae of Stiphodon percnopterygionus* (Gobiidae: Sicydiinae) collected from Okinawa Island. Ichthyol.
- Yusuf, Nikmawatususanti. 2011. *Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (Awaous Melanocephalus)*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian: Bogor.