

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan fortifikasi tepung ikan nike pada *cookies* sagu memberikan pengaruh nyata pada organoleptik aroma dan rasa, sedangkan pada warna dan tekstur menunjukkan hasil yang tidak berpengaruh nyata terhadap *cookies*. Pada analisis kimia proksimat fortifikasi tepung ikan nike berpengaruh pada kadar protein, kadar lemak, kadar abu, dan kadar karbohidrat *cookies* sagu, namun tidak berpengaruh terhadap kadar air.

Hasil penelitian menunjukkan dengan difortifikasinya tepung ikan nike pada *cookies* sagu mampu meningkatkan kandungan proksimat terutama kadar protein dibandingkan *cookies* sagu tanpa fortifikasi tepung ikan nike. Rerata hasil analisis proksimat *cookies* sagu dengan fortifikasi tepung ikan nike menunjukkan kadar protein 3,03% - 11,36%, kadar air 2,49% - 3,74%, kadar lemak 12,34% - 16,09%, kadar abu 1,97% - 2,76%, dan kadar karbohidrat 66,68% - 80,17%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat disarankan untuk :

- 1). Melakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan *cookies* sagu fortifikasi tepung ikan nike dalam kemasan yang berbeda.
- 2). Perlu dilakukan upaya dalam mengurangi aroma dan rasa khas ikan pada *cookies* namun dengan tidak mengurangi kandungan gizinya.
- 3). Perlu dilakukan pengujian proksimat terhadap tepung ikan nike.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, I. 2007. *Menyusun Standard Operating Procedure (Sop) Pembuatan Cookies Untuk Skala Laboratorium Di PT.Arnott's Indonesia Bekasi* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Anugrahati, N.A., Santoso, J., Pratama, I. 2012. *Pemanfaatan Konsentrat Protein Ikan (Kpi) Patin Dalam pembuatan Biskuit*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pelita Harapan.
- Assadad, L., Hakim, A.R., Widiyanto, T.N. 2015. *Mutu Tepung Ikan Rucah Pada Berbagai Proses Pengolahan*. Jurnal Seminar Nasional Penelitian Perikanan dan Kelautan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Pati Sagu. SNI 01-3729-1995*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Biskuit. SNI 2973-2011*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bitin, M, M. 2009. *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon Sagus Rottb.) Dan Penambahan Ekstrak Labu Kuning Terhadap Kualitas Mie Kering* [Skripsi]. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta : Yogyakarta.
- Chafid, A., Kusumawardhani, G. 2010. *Modifikasi Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Enzim* [Skripsi]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Ekawati, Y. 2014. *Perubahan Komposisi Asam Amino Dan Mineral Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Akibat Proses Penggorengan* [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A., Dkk. 2008. *Pateseri untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen, Departemen Pendidikan Nasional.
- Fitri, F., Purwani, E. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Kembung (Rastrelliger Brachysoma) Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Biskuit*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Gracia, C., Sugiyono., Haryanto, B. 2009. *Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hiswaty. 2002. *Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Nila Merah (Oreochromis sp.) Terhadap Karakteristik Biskuit* [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Muchtadi D. 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Bandung: Alfabeta
- Pateda, U, C. 2017. *Formulasi dan Karakterisasi Pangan Darurat Berbentuk Snack Food Bars Berbasis Tepung Jagung Nikstamal & Ikan Nike (Awaous melanocephalus)* [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Negeri Gorontalo : Gorontalo.
- Perkasa HB. 2013. *Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (Bruguiera Gymnorrhiza) Dalam Pembuatan Biskuit* [Skripsi]. Bogor (ID): Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Pitunani, M.W., Wahyuni, S., Isamu, K.T. 2016. *Analisis Proksimat Dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (Xanthosoma Sagittifolium) Perendaman Dan Tepung Keladi Termodifikasi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Pratama, R., Rostini, I., Liviawaty, E. 2014. *Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (Istiophorus Sp.)*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Pratiwi, F. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stick Ikan* [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang : Semarang.
- Pulungan, A, I. 2016. *Formulasi Dan Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Sagu, Konsentrat Protein Ikan Nila Serta Spirulina Sp.* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Purwaningsih, S., Salamah, E., Rivani. 2013. *Perubahan Komposisi Kimia, Asam Amino, dan Kandungan Taurin Ikan Glodok*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia 2013.
- Rodisi, D., Suryo, I., Iswanto, S. 2006. *Pengaruh Substitusi Tepung Ketan dengan Pati Sagu terhadap Kadar Air, Konsistensi dan Sifat Organoleptik Dodol*

- Susu*. Jurnal Peternakan Indonesia. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Saripudin, U. 2006. *Rekayasa Proses Tepung Sagu (Metroxylon sp.) dan Beberapa Karakternya* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyowati, W.T., Nisa, F.C. 2014. *Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu Dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 3 p.224-231. FTP. Universitas Brawijaya Malang.
- Soekarto ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.
- Standar Nasional Indonesia. 01-2973-1992. *Standar Biscuit*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Statistik Konsumsi Pangan. 2015. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Makanan dan Minuman Jadi, 2011 - 2015*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian : Page 126.
- Statistik Konsumsi Pangan. 2015. *Rata-rata Konsumsi per Kapita Tepung Terigu, 2011 - 2015*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian : Page 28.
- Tuina, F., Naiu, A., Yusuf N. 2013. *Penentuan Lama Pengeringan dan Laju Perubahan Mutu Nike (Awaous melanocephalus) Kering*. Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo : Gorontalo.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : M-BRIO Pres.
- Yusuf, N., Purwaningsih, S., Trilaksani, W. 2011. *Formulasi Tepung Pelapis Savory Chips Ikan Nike (Awaous melanocephalus)*. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor : Bogor.