BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang karakteristik mutu organoleptik dan kimia kerupuk pangsit yang difortifikasi daging ikan cakalang *(K. pelamis L.)* asap, maka dapat disimpulkan:

1. Formula yang digunakan pada penelitian yaitu formula A (tepung terigu 50 g : daging ikan cakalang asap 30 g); B (tepung terigu 50 g : daging ikan cakalang asap 40 g); C (tepung terigu 50 g : daging ikan cakalang asap 50 g) serta formula D (tepung terigu 50 g (tanpa penambahan ikan cakalang asap).
2. Karakteristik organoleptik hedonik kerupuk pangsit ikan cakalang asap memiliki tekstur dengan kriteria agak suka hingga sangat suka dengan nilai 6,32 – 8,04, rasa berada pada kriteria agak suka hingga sangat suka dengan nilai 6,28 – 7,56, aroma dengan kriteria agak suka hingga sangat suka dengan nilai 6,24 – 7,80, kenampakan dengan kriteria netral hingga sangat suka dengan nilai 5,44 – 7,64, serta warna dengan kriteria agak suka hingga sangat suka dengan nilai 6,16 – 7,68. Karakteristik mutu kimia kerupuk pangsit ikan cakalang yaitu memiliki protein sebesar 6,21 – 22,31 %, kadar air 2,98 – 7,85 %, kadar karbohidrat 44,91 – 72,86 %, kadar lemak 15,61 – 26,81 % serta kadar abu 1,07 -3,7 %.
3. Karakteristik organoleptik mutu hedonik kenampakan diperoleh nilai 7,64 atau berada pada kriteria utuh, rapi, bersih, homogen, ketebalan tidak rata, warna cream keputihan cerah; aroma diperoleh nilai 8,56 dengan kriteria ikan asap cukup kuat; rasa sesudah digoreng diperoleh nilai 8,64 dengan kriteria ikan asap cukup kuat serta tekstur di peroleh nilai 7,68 berada pada kriteria rasa cukup kuat ikan asap; serta tekstur diperoleh nilai 7,68 dengan kriteria kerinng, getas.

5.2 Saran

Saran pada penelitian ini yaitu perlu adanya penelitian lanjutan untuk uji karakteristik mikrobiologi kerupuk pangsit berbahan baku ikan cakalang asap.

DAFTAR PUSTAKA

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

Angela G. Christy, Mentang F, Sanger G. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang *(Katsuwonus pelamis*, L.) Asap Dari Tempat Pengasapan Desa Girian AtasYang Dikemas Vakum Dan Non Vakum SelamaPenyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3, No. 2, Agustus 2015.

Ariansyah K, Kiki Y, Siti H. R.J, 2012. Analisis Kandungan Logam Berat (Pb, Hg, Cu Dan As) Pada Kerupuk Kemplang Di Desa Tebing Gerinting Utara, Kecamatan Indralaya Selatan, Kabupaten Ogan Ilir:*JurnalFishtech Vol 1 No. 1 : 69-77*: Universitas Sriwijaya.

Astawan, M. 2004. Ikan yang sedap dan bergizi. Tiga Serangkai. Solo.

Astawan, Made. dan Kasih, Andreas Leomitro. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*.Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Auzi.2008.*Euthynnusaffinis*.Aviableat.Http://commons.wikimwdia.org/wiki/euthynnus_affinis (acceessed 12 mei 2015).

Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-23462006, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta

Badan Standarisasi Nasional. 2006b. Penentuan kadar protein metode kjeldahl total pada produk perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2006c. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-2354.3-2006, Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2009a. Standar Nasional Indonesia: SNI 2713.1-2009, Kerupuk Ikan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. 2009b. Standar Nasional Indonesia: SNI 2721.1-2009, Uji Mutu Hedonik: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional.2006a. Penentuan kadar abu metode gravimetri total pada produk perikanan. SNI 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Berkel, B. M van,. Boogard , B. Van de., Heijnen, C. 2004. Preservation of fish and meat. Agromisa Foundation. Wageningen. 86 hlm.

Birkeland,S; Skara, T;Bjerkeng .B dan Rora,A.M.B. 2007. Product Yield and Gaping In Cold Smoked Atlantic Salmon (Salmo Salar) fillets as Influenced By Different Injection .Salting Techniques. Journal Of Food Science, 68(5), 1743 1748.

Cordova, F. 2015. Eksperimen Pembuatan Pangsit Goreng Dengan Penambahan Ikan Teri Nasi Dan Wortel. *Skripsi*. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Deborah T, Eddy Afrianto, dan Rusky Intan Pratama. 2016 Fortifikasi Tepung Tulang Julung-Julung Sebagai Sumber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *Jurnal Perikanan Kelautan* Vol. VII No. 1 /Juni 2016 (48-53).

Fausan. 2011. Pemetaan Daerah Potensial Penangkapan Ikan Cakalang *(Katsuwonus pelamis)* Berbasis Sistem Informasi Geografis Diperairan Teluk Tomini Provinsi Gorontalo. [*Skripsi*]. Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Hasanuddin Makassar.

Girrard, J.P., 1992. Technology of Meat and Meat Products, Ellis Horwood, New York.

Hariyadi, P. 2006. Mutu dan Ingridien Pangan. *Editorial Food Review Indonesia* Vol. 1 No. 5. Bogor.

Hayati W, Dewita Buchari dan Suardi Loekman. 2012. *Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Dalam Pembuatan kek brownies*. Jurnal Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.

IsamuT. Kobajashi, Purnomo H, dan YuwonoSudarminto S. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Ikan Cakalang*(Katsuwonus pelamis)* Asap Di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 2.

Kakanadu M. Trisana AT. 2016. *Fortifikasi Pangan*. Fakultas Ilmu kesehatan. Universitas Respati Indonesia.

Koswara S, 2009a. Aneka Pengolahan Kerupuk:(http://Ebookpangan.com), diakses 8 April, 2015.

Malawo, M. 2017. formulasi dan karakterisasi kue kering yang difortifikasi dengan ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis*, L) asap. [*Skripsi*]. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.

Mubarok N, 2009. Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Produksi Kerupuk Ikan Di Sentra Produksi Kerupuk Desa Kenanga Kecamatan Sindang Kabupaten

Indramayu Provinsi Jawa Barat. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta

Murniyati & Sunarman, 2000. *Pendinginan Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius, Yogyakarta.

Nurahman. 2008. *Sifat Anti Mikroorganisme Tawas yang di Gunakan Dalam Proses Pengasapan Ikan Cakalang*. Staf pengajar Program Studi Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang.

Ockerman, H.w. 1983. Chemistry of meast Tisse. 10" ed. Animal science Depertement The Ohio State University. The OhioAgricultural Research And Development Cernter, Ohio

Paendong P, John Socrates Kekenusa, Winsy Ch. D. Weku. 2014. Analisis Penentuan Musim Penangkapan Ikan Cakalang *(Katsuwonus Pelamis L.)* di Perairan Sangihe Sulawesi Utara. *JdC*, Vol. 3, No. 2, September, 2014.

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

Rachman, Fadli. 2011. Rijsttafel : Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Jilid II. Bogor : Bina Cipta.

Siagian, A. 2003. *Pendekatan Fortifikasi Pangan untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizi Mikro*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Unversitas Sumatera Utara. Medan.

Sikorski ZE. 1990. *Seafood : Resources, Nutritional Composition and Preservation.* Florida: CFC Press Inc, Boca Ratan.

Siswina R. M. 2011. Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Ikan Lele Dumbo *(Clarias gariepinus)* Asap Yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

Somali Lonita. *Daftar Komposisi Bahan Makanan* (Jakarta : Gramedia, 1997)

Sulistijowati *dkk*, 2011. *Mekanisme Pengasapan Ikan*. Unpad Press. Bandung. ISBN 978-602-8743-86-0.

Suzuki T. 1981. *Fish and Krill Protein: Processing Technology*. London: Applied Science Publishers Ltd.

Tampubolon, SM. 1983. Persiapan dan Pengoperasian Pole and Line. Ikatan AlumniFakultas Pertanian Bogor. Bogor.

Titi Noviariska. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pusat.

Walpole, 1993. *Pengantar Statistik Edisi Ke-3*.PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.