BAB V
PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Panelis lebih menyukai produk dinangoi formula B (ikat sidat 200 g) dibanding formula A (ikat sidat 175 g) dan formula C (ikat sidat 225 g) dari segi parameter tekstur, rasa dan bau.
2. Karakteristik mutu kimia produk dinangoi memiliki kadar air berkisar antara 32,14%-44,20%; kadar protein 1,34%-12,67%; kadar abu 1,23%-1,92%; kadar lemak 6,27% - 7,92%; kadar serat 2,54% - 3,52% dan karbohidrat 33,17% – 55,59%.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai karakteristik organoleptik mutu hedonik produk terpilih, serta fortifikasi dari ikan lainnya misalnya Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) dan Ikan Gabus (*Channa striata*) pada produk dinangoi.

DAFTAR PUSTAKA

Affandi, R. 2001. Pengembangan Sumber Daya Ikan Sidat (*Anguilla* spp.) di Indonesia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Afrianto, E. & Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta.

Amalia, F. 2010. *Umami sebagai Rasa Dasar ke-5*. http://mediaprofesi.com/gaya-hidup/92-umami-sebagai-rasadasar-ke-5-html.

AOAC. 1980. *Offical Methods of Analysis*. 16th ed. AOAC Int.,Washington D. C.

Astawan, M., Koswara, S. dan Herdiana, F. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI No. 01-2346-2006). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Balai Pengelolaan Sumberdaya Pesisir dan Laut (BPSPL) Padang. 2016. *Deskrispi Ikan Sidat*. Direktorat Jenderal Pengelolaan Ruang Laut. Padang. *bpsplpadang.kkp.go.id/deskripsi-ikan-sidat.* Diakses 18 Juli 2018.

Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Food Science*, Penerjemah; H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.

Damayanti A. 2005. Kajian pemanfaatan beberapa ikan laut dalam perairan barat sumatera sebagai sumber pangan dan obat-obatan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

DeMan, M. J. 1997. *Principles of Food Chemistry* 3th ed. Gaithersburg Maryland. Aspen Publishers Inc.

Erawaty, W. R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi.* IPB. Bogor.

Fadila, I. 2011. Potensi sagu dalam upaya diversifikasi pangan. *Skripsi*. Universitas Terbuka. Banten.

Fatty A. R. 2012. Pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap ka ndungan gizi dan hasil uji hedonik pada bola-bola tempe. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Depok.

Febriyanti. 2011. Daging Nabati Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) Sumber Protein dan Vitamin B12 Pada Vegetarian. *Skripsi.* Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang.

Giziindah. 2012. *Manfaat Fortifikasi Iodium Pada Beras*. http://giziindah.wordpress.com/2012/05/14/manfaat-fortifikasi-iodium-pada-beras/. 22 Januari 2018.

Hardiman. 1991. *Kumpulan Handout*: Tekstur Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Hafiluddin, Yudhita P, Slamet B. 2014. Analisis Kandungan Gizi dan Bau Lumpur Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dari Dua Lokasi Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan Volume 7, No. 1, April 2014 ISSN: 1907-9931*. Program Studi Ilmu Kelautan Universitas Trunojoyo Madura.

Hasan, L., Yusuf, N. dan Mile, L. 2014. Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Volume 2, Nomor 3, September 2014.

Herawati, D. 2009. Modifikasi Pati Sagu Dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HTM) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Jading, Eduard T., Paulus P., dan Sarman G. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering *Cross Flow Fluidized Bed* Bertenaga Surya dan Biomassa. *Jurnal Reaktor, Vol. 13 No. 3, Juni 2011, Hal. 155-164.*

Junianto. 2003. *Teknik Penanganan Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Jinap S. dan Nuryati H. 2010. Soy Sauce and Its Umami Taste: A Link From the Past to Current Situation. *Journal of Food Science* 75.

Kantun, W., Andi, A. M., Harianti. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang *Thunnus albacares* Untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. *JPHPI 2015, Volume 18 Nomor 3*. Universitas Muhamadyah Pare-Pare. Makasar.

Kateren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.

Lawrie, R.A. 2003. Ilmu Daging. Penerjemah Aminudin P. UI-Press. Jakarta.

Leo, M, and L, Nollet. 2007. *Handbook of Meat Poultry and Seafood Quality*. Blackwell Publishing John Wiley and Sons, Inc.

Limbe, S. S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Nila (*Oreochromies niloticus*) Terhadap Karakteristik Mutu Hedonik dan Kimia Kue *Brownies* Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xanthosoma sagittifolium*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Liu, J. H., J. J. Qin., H. Z. Jin., X. J. Hu., M, Chen., Y. H. Shen., S. K. Yan., and W. D. Zhang. 2009. A new triterpenoid from Brucea javanica. Arch. Pharm Res, 32, 5, 661666.

Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Suplement*), [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.

Nurcahyanti, D. 2009. Pengaruh Ratio Daging dan Filler Tepung Tapioka terhadap Kualitas Fisik dan Sensoris Nugget Kelinci. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Pakaya, N. 2014. Karakteristik Produk Kue Tradisional Ongol – Ongol yang Disubstitusi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi.* Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Pakaya, S. T. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi Dan Fortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.

Ramadhan, P. 2017. Pengaruh substitusi tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrizha*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimiawi breaded shrimp (*Litopenaeus vannamei*). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Sanusi, A. 2006. Formulasi sagu instan sebagai makanan tinggi kalori. *Skripsi*. IPB. Bogor.

Septadina, I. S. 2014. Pengaruh Asam Glutamat Terhadap Sistem Reproduksi. *Seminar Bagian Anatomi.* Fakultas Kedokteran Universiats Sriwijaya. Palembang.

Setianto, D., 2011. *Cara Mudah dan Cepat Budidaya Sidat*. Pustaka Baru Press. Jakarta.

Setyaningsih, Dwi, *et al*. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.

Soekarto, S.T. 1990. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Suitha, I. M dan A. Suhaeri. 2008. *Budidaya Sidat*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Sugito dan H., Ari . 2006. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophicephallus Strianus*) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. Volume 8, No. 2, hal. 147-151*.

Supirman, Hartati K., Kartini Z. 2012. Pengaruh Perbedaan pH Perendaman Asam Jeruk Nipis (*Citrus auratifolia*) dengan Pengeringan Sinar Matahari Terhadap Kualitas Kimia The alga Coklat (*Sargassum fillipendula*). *THPi Student Journal, Vol. I No. 1 pp 46-52*. Universitas Brawijaya.

Taufik. 2010. Protein dalam Bahan Makanan. http://www.google.com /search?q=cache:ACCbPWmVN3sJ:Taufik.files.wordpress.com/20/11/i-Protein.ppt+gelatinisasi+pati&hl=en&ct=clnk&cd=10&lr= lang_id. [2 Juni 2017].

Totabuan, 2014. Lezatnya Dinangoi Gula, 'Pizza-nya' Kotamobagu. Majalah Tribunmanadoi.co.id. http://manado.tribunnews.com/2014/09/21/eeeem-lezatnya-dinangoi-gula-pizza-nya-kotamobagu**.**

Trisnawati, R. 2007. Pemanfaatan 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.

Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3.* PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.

Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Produk Daging dan Produk Ikan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Winarno, F. G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.

Yusuf, N. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan *Savory Chips* Ikan Nike *(Awaous melanocephaus)* [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.