

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Nugget ikan layang yang disubstitusi dengan kacang merah memberikan pengaruh terhadap nilai karakteristik organoleptik sedangkan untuk karakteristik kimia nugget pada kadar air, kadar abu, dan lemak tidak memberikan pengaruh tetapi memberikan pengaruh pada kadar protein, karbohidrat, dan serat kasar.
2. Formula terbaik dari nugget ikan layang yang disubstitusi dengan kacang merah adalah formula 4 (Ikan layang 75% : Kacang merah 25%) dengan tingkat penerimaan panelis terhadap warna bernilai 4,66 (netral), rasa 3,46 (agak tidak suka), aroma 3,40 (agak tidak suka) dan tekstur 4,53 (netral), dengan kadar air sebesar 43,28%, kadar abu 2,39%, kadar lemak 9,77%, kadar protein 16,25%, kadar karbohidrat 28,3% dan kadar serat kasar sebesar 0,51%.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian diatas dapat diberikan saran, bahwa:

Perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai aspek keamanan pangan produk terkait daya simpan dan analisis mikrobiologi untuk mendukung keamanan konsumsi produk ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad Lisna, dkk. 2013. *Kajian Dan Pengembangan “Crackers Nike” Hasil Formulasi Tepung Jagung dan Ikan Nike*. (Suatu Usaha Untuk Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal). Universitas Negeri Gorontalo.
- Andarwulan, N., F.Kusnandar & D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Angga Ayu. 2016. *Penentuan Formulasi Daging Ayam Dan Dangke Terbaik Dalam Pembuatan Nugget Berdasarkan Nilai Thiobarbituric-Acid Dan Kualitas Organoleptik*. Skripsi. Universitas Hasanudin.
- Ayuningtyas, dkk., 2013. *Karakteristik Sifat Fisik Dan Kimia Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) Dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan*. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 2. No 1.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2007. *Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Jakarta (ID): BPOM RI.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2013. *SNI. 7758. Nugget Ikan*. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Bramasto Arie Nugroho. 2013. *Fluktuasi Harga Dan Alur Distribusi Ikan Layang Dari Hasil Tangkapan Mini Purse Seine Yang Didaratkan Di Pelabuhan Perikanan Nusantara Pekalongan*. Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Volume 2. Nomor 1.
- Cahyani, K. (2011). *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi pada Sosis Ikan Lele*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Dinas Kelautan Perikanan, Pertanian dan ketahanan Pangan. 2012. *Statistik Produksi Perikanan Laut Menurut Jenis Ikan*. Kota Gorontalo.
- Dewi Thresia., dkk. 2015. *Daya Terima Terhadap Nugget Ikan Layang (Decapterus russeli) Dengan Penambahan Wortel*. Media Gizi Pangan, Vol. XIX, Edisi 1.
- Estefan Juliardo Purba., dkk. 2017. *Karakterisasi Sifat Fisiko-Kimia Dan Sensori Cookies Dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah Dan Mocaf)*. Jurnal. Rekayasa Pangan Dan Pert., Vol.5 No. 2.

- Evirianti Yossita Agustina. 2011. *Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Serat*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Gunawan, E.R., dkk. 2014. *Profil Kandungan Asam Lemak Tak Jenuh Pada Ekstrak Minyak Ikan Lele Hasil Esterifikasi dan Transesterifikasi Secara Enzimatis*. *Chem. Prog.* 7(2) : 88-95.
- Hadionoto Sugeng dan Kolanus Joice P.M, 2017. *Evaluasi Nilai Gizi Dan Mutu Ikan Layang (Decapterus sp) Presto Dengan Penambahan Asap Cair Dan Ragi*. *Majalah BIAM.* 13(01) : 22-30
- Heridiansyah Novi, dkk., 2014. *Pengaruh Jenis Tempe dan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Tempe*. *AGRITEPA* Vol. 1 No. 1.
- Heryanti Andi Rukka. 2016. *Desain Pemanfaatan Ikan Layang Di perairan Kabupaten Donggala Sulawesi Tengah*. Tesis. Institut Pertanian Bogor.
- Huda Thoriqul, dan Titi hapsari Palupi. 2015. *Mempelajari Pembuatan Nugget Kacang Merah*. *Jurnal Teknologi Pangan* Vol 6. No 1.
- Jayana, dkk., 2011. *Penetapan Kadar Pati Dengan Metode Luff Schrool*. Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- [KKP] Kementerian Kelautan dan perikanan dalam Angka, 2013. Jakarta. Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Kurnianingtyas, dkk., 2014. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima, Kadar Protein, dan Kadar Serat pada Bakso Jantung Pisang*. *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, Vol. 2 no. 3.
- Lusiyatiningsih Tutut. 2014. *Uji Kadar Serat, Protein Dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Dengan Penambahan Jagung Dan Bekatul*. Skripsi. Universitas Negeri Surakarta.
- Magfirah Abdullah Irfan. 2017. *Kualitas Fisik Nugget Ayam Pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Meila Dwi Bestari dan Arifah Siti Pujonarti. 2013. *Pengaruh Substitusi Kacang Merah Terhadap Kandungan Gizi dan Uji Hedonik pada Tortilla Chips*. Program Studi Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.

- Miftahur Rahmah. 2015. *Pengembangan Produk Nugget Jamur Tiram Tinggi Protein Dan Kaya Serat Melalui Pemanfaatan Tepung Tempe Kacang Merah*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi RT, Ayustaningwani F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung (ID): Alfabeta
- Muhammad Adie Rahman. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocal (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Nurul Amaliyah. (2009). *Perbedaan Kualitas Nugget Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris) Sebagai Alternatif Makanan Untuk Vegetarian*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Pabita G. 2011. *Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak dan Isolat Protein Kedelai Terhadap Kualitas Burger dari Daging Sapi Bali*. Skripsi. Universitas Hasanuddin.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Pratiwi Fitriana. 2013. *Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Untuk Pembuatan Stick Ikan*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Praptiningrum Wulan. 2015. *Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Prihartini Ambar, 2006. *Analisis Tampilan Biologis Ikan Layang (Decapterus spp) Hasil Tangkapan Purse Seine Yang Didaratkan Di PPN Pekalongan*. Tesis. Universitas Diponegoro.
- Rachmad Arif Hakim. 2014. *Kadar Protein Dan Organoleptik Nugget Formulasi Ikan Tongkol Dan Jamur Tiram Putih Yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Supandi. 2005. *Cookies Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah Sebagai Sumber Protein*. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Uswatun Aisyah H. 2011. *Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wattimena M, dkk., 2012. *Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Universitas Diponegoro.

Widya Areta Humaniora, dkk. 2016. *Peningkatan Daya Terima Dan Kadar Protein Nugget substitusi Ikan lele Dan Kacang Merah*. Media Gizi Indonesia Vol. 11, No.1.

Widhia Dhevina Afrisanti. 2010. *Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci Dengan Penambahan Tepung Tempe*.

Yuliani Ita. 2013. *Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu Dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein Dan Jenis Filler Yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.