

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian formulasi dan karakterisasi organoleptik dan kimia kerupuk udang rebon (*Mysis sp.*) hasil substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*), maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kerupuk berbahan dasar udang rebon hasil substitusi tepung tapioka dengan tepung ubi jalar ungu yang berbedayaitu formula A (60 g : 40 g), formula B (70 g : 30 g) dan formula C (80 g : 20 g) memberikan pengaruh yang nyata pada semua parameter organoleptik (hedonik), kecuali aroma.
2. Hasil uji bayes menunjukkan bahwa kerupuk udang rebon formula C (tepung tapioka 80g dan tepung ubi ungu 20g) merupakan formula terpilih yang sangat disukai panelis.
3. Hasil uji mutu hedonik produk terpilih (formula C) memiliki kriteria tekstur renyah, rasa khas udang, aroma khas udang, warna coklat cerah, sedangkan mutu kimia yaitu kadar air sebesar 4,26%, kadar lemak 23,30%, protein 6,34%, kadar abu 4,34 % serta karbohidrat 61,77%.

### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian, maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu melakukan penelitian lanjutan mengenai uji Tekstur objektif menggunakan *Texture Analyzer*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, A. 2000. Kajian pengemasan kerupuk mentah siap goreng selama penyimpanan [skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Apriyadi, A. 2003. Analisis Usaha dan Nilai Tambah Pengolahan Ikan pada Industri Kerupuk Udang/Ikan di Indramayu. Skripsi. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Astawan, M., 2003. Pembuatan Mie Bihun. Gramedia, Jakarta.
- Ariyani, M., dan Ayustaningwarno, F. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias glariiepinus*) dan Bubur Rumput Laut Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk, *Jurnal Of Nutrition College*. Vol. 1, No. 1. Hal: 223 – 231.
- Aristyowati, D. 2010. Pengaruh Jumlah Penambahan Rumput Laut(*E. Cottini*) Dan Variasi Lama Pengukusan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Kerupuk. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Binawan, 1993. Pengaruh Penambahan Daging Ikan dan konsentrat protein ikan remang (*Congresox talabon*) terhadap kerupuk sagu. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor*. Tahun 2006-2014. <http://www.bps.go.id/> [10 November 2015]
- 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
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. *Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006e. SNI-01-2729.1-2006, *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006c. *Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.3-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional.

- Badan Standarisasi Nasional.2006d. *Penentuan Kadar Protein Metode Kjeldahl Total Pada Produk Perikanan*. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Fatty, A.R. 2012. Pengaruh Penambahan Udang Rebon Terhadap Kandungan Gizi dan Hasil Uji Hedonik Pada Bola-Bola Tempe. Skripsi. Universitas Indonesia. Depok.
- Hasyim, N. 2016. Pemanfaatan Ikan Nila Dalam Pembuatan Kerupuk Berbahan Dasar Tepung Sagu. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Istanti, Iis. 2006. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Kerupuk Ikan Sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) yang Dikeringkan dengan Menggunakan Sinar Matahari. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009a. *Pengolahan aneka Kerupuk*. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com). [10 November 2015]
- Kusumaningrum, I. 2009. Analisa Faktor Daya Kembang Dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut Pada Variasi Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2): 63-68.
- Kasim, J. 2017. Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Kerupuk Berbahan Dasar Ubijalar (*Ipomea Batatas*) Fortifikasi Rumput Laut *Kappaphycus Alvarezii*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Muliyawan, D. 1991. Pengaruh Berbagai Tingkat Kadar Air Terhadap Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng. Skripsi. *Jurnal Teknologi Industry*, FATETA, IPB, Bogor.
- Pakaya, S.T. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Ilmu-Ilmu Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Pakaji, Y. 2017. Formulasi Kerupuk Dengan Penambahan Tepung Buah Mangrove (*Bruguiera Gymnorhiza*) Dan Karakterisasi Formula Terpilih. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Pomanto, N. 2016. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Nugget Udang Rebon (*Acetes erytharaeus*) Dengan Penambahan Tepung Ubi Kayu (*Manihot* sp). *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.

- Ramdany, G., Kusumaningrum, I., dan Pamungkas, B.F. Karakteristik Kimiawi Kerupuk Tulang Ikan Belida (*Chitala sp.*). *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis* Vol. 19. No. 2, Hal: 68 -74.
- Rumbay, J.C.1992. *Pengembangan Pembuatan Kerupuk Sagu Buruk*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian.
- Ratnawati, R. 2013. Eksperimen pembuatan kerupuk rasa ikan banyar dengan bahan dasar tepung komposit mocaf dan tapioka. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1992. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Besar.
- \_\_\_\_\_. 2008. *Kimia Pangan dan nilai gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S dan Fardiaz, D. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu, Restiana dan Rachmawati, Diana. 2009. *Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) di Pulau Krimun Jawa dengan Proses Pengerinan Berbeda*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wu SB, Wen Y, Li XW, Zhao Y, Zhao Z, Hu JF. 2009. Chemical constituents from the fruits of *Sonneratia caseolaris* and *Sonneratia ovata* (Sonneratiaceae). *Biochemical Systematic and Ecology* 37(1):1-5. <http://www.sciencedirect.com/>. diakses tanggal 19 Februari 2013, Makassar.
- Yusuf, N. 2011. *Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*)* (Tesis). Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.