

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Kaki naga berbahan dasar tepung sagu dengan ikan nike yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata pada parameter organoleptik (hedonik) kecuali warna dan kenampakan. Konsentrasi ikan nike semakin banyak, tingkat kesukaan panelis semakin berkurang. Karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 41,64% -44,66%; kadarabu 1,85%– 2,17%; kadar protein 5,55% – 7,88%; kadar lemak 13,66% – 17,89%; dan karbohidrat 30,75% – 35,07%.
2. Kaki naga dengan konsentrasi ikan nike yang berbeda yaitu formula A (110g), B (120g), C (130g) yang merupakan produk terpilih yaitu formula A karena memiliki kriteria tekstur kenyal, kompak dan padat; rasa enak, terasa ikan nike dan sagu sedikit kuat, gurih; aroma spesifik ikan nike dan sagu sedikit kuat; warna kecoklatan dan kenampakan rapi, homogen, kecoklatan. Karakteristik kimia yaitu kadar air 41,64%;kadarabu 1,85%;kadar protein7,88%; kadar lemak 17,89%; dan karbohidrat 30,75%.

5.2 Saran

Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai lama simpan produk kaki naga terpilih dan penggunaan tepung yang berbeda pada formula produk kaki naga ikan nike.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adjie, A. R. 2016. Formulasi dan Karakteristik Kaki Naga Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Dengan Menggunakan Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. UNG
- Almatsier, S. (2004.) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum.
- Ariyani, Mega. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo dan Bubur Rumput Laut Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk, Artikel. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Astuti, E. F. 2009. *Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (hts)*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor
- Atmaja, A.K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus Affinis*) Ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori (SNI: 01-2729.1-2006). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
-
- _____. 2006a. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2010. Jakarta.
-
- _____. 2006b. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
-
- _____. 2006c. Penentuan kadar lemak pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.3-2006. Jakarta.
-
- _____. 2006d. Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta.
-
- _____. 2008. Standar Nasional Indonesia: SNI 3729-2008, Syarat Mutu Tepung Sagu: Badan Standardisasi Nasional: Jakarta

-
- _____ . 2013. Standar Nasional Indonesia Kaki Naga Ikan (SNI: 7759:2013). Badan Standardisasi Nasional (BSN). 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, J. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Erawaty, W.R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*) (*Skripsi*). Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Fadila I, 2011. *Potensi Sagu dalam Upaya Difersifikasi Pangan*:Tangerang.
- Felicia, 2010. *Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi dengan Heat Moisture-Treatment (hmt) Untuk Meningkatkan Kualitas Tekstur Bakso Daging Sapi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hadiwiyoto, S. 2003. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid II, Liberty. Yogyakarta.
- Hafiluddin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. Vol. 8 (1): 38.
- Ilyas, S. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Puslitbangkan. USMD/FRDP, CV. Paripurna, Jakarta.
- Kadir, N.A. 2008. Analisis Protein Ikan Nike Asal Gorontalo. *Skripsi*. UNG.
- Kantun, W. 2015. Kelayakan Limbah Padat Tuna Loin Madidihang (*Thunnus albacares*) Untuk Bahan Baku Produk Diversifikasi. *Jurnal*. Universitas Muhamadyah. Sulawesi Selatan.
- Kusnandar, F., D. R. Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, XXI (2) : 117-122*.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Kusnandar. F., D. R. 2010. *Kimia Pangan*: Komponen Makro. PT Dian Rakyat. Jakarta

- Limbongan J, 2007. Morfologi Beberapa Jenis Sagu Potensial di Papua: *Jurnal Litbang Pertanian:26(1):Jayapura*
- Liputo, S. A., Berhimpon, S., dan Fatimah, S. 2013. Analisa Nilai Gizi Serta Komponen Asam Amino Dan Asam Lemak Dari Nugget Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) dengan Penambahan Tempe. *Jurnal Chemical. Prog. Vol. 6 No.1., Hal: 38-44.*
- 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 *Bruceajavanica*. *Arch. Pharm Res, 32, 5, 661-666.*
- Marimin, M.Sc., Prof., Dr., Ir (2004). *Teknik dan Aplikasi Pengambil Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta : PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- Mc Clatchey W, Manner HI and Elevitch CR. 2006. *Metroxylon amiracum, M. paulcoxii, M. sagu, M.salomonense, M.vitiense, and M. warburgii* (sagopalm spesies Profile for Pacific Island Agroforestry).
- Muchtadi, T. R. 1990. Emulsi Bahan Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta IPB, Bogor.
- Murniyati. A.S., dan Sunarman. 2000. Pendinginan Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Nasution, Z., Bakkara, T., dan Manulu, M. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Gizinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED, 1 (1). Hal: 9-13.*
- Nugroho A., Swastawati F. dan Apri Dwi Anggo. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus sp.*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. Vol. 3, No. 4, Hal (140 – 149).*
- Parker R. 2003. *Introduction to Food Science*. United States of America : Delmar, Thomson Learning.
- Permadi, S. N., S. Mulyani dan A. Hintono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram (*Plerotus ostreatus*). Universitas Diponegoro. Semarang

- PKPP. 2012. Peningkatan Nilai Tambah Sagu Dalam Pengembangan Usaha Rumah Tangga Di Provinsi Gorontalo. Balai Peningkatan Kemampuan Peneliti dan Perekayasa Provinsi Gorontalo.
- Saanin, 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan Volume I dan II. Bina Rupa Aksara. Jakarta.
- Saripudin U, 2006. *Rekayasa Proses Tepung Sagu (Metroxylon Sp.) dan Beberapa Karakternya*: Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sastrosupadi, A., 2000. Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian. Penerbit Kanisus. Yogyakarta.
- Septadina, I. S. 2014. Pengaruh Monosodium Glutamat Terhadap Sistem Reproduksi. Universitas Sriwijaya.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangandan Argo*. Bogor: IPB Press.
- Sikorski, Z. E. (1990). *Seafood: Resources, Nutritional Composition, and Preservation*. CRC Press.
- Siswahyuningsih, S. 2011. Pengolahan Ikan. Materi Penyuluhan ini disusun sebagai alat bantu dalam penyelenggaraan penyuluhan perikanan yang baik dan efektif. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Tantu, F. 2001. Kelimpahan Spasial-Temporal Nike (*Ordo Gobioidae*) di Muara Sungai Bone Gorontalo Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Tenda, E.T., R.T.P. Hutapea dan M. Syakir. 2009. *Sagu Tanaman Perkebunan Penghasil Bahan Bakar Nabati*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. Hlm 143-160.
- Uma, L.O. 2015. Ikan Nike (Duwo) Gorontalo. Bakorluh Provinsi Gorontalo, diakses di www.pusluh.kkp.go.id, Tanggal 8 Juni 2015.
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Wellyalina, F., Azima, & Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena terhadap Mutu *Nugget*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2 (1): 9-17.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.

Yamasaki, N. & K. Tachihara. 2006. Reproductive biology and morphology of eggs and larvae of *Stiphodon percnopterygionus* (Gobiidae: Sicydiinae) collected from Okinawa Island. *Ichthyol. Res.* 53:12–18.

Yusuf, N. 2011. Karakterisasi Gizi Dan Pendugaan Umur Simpan Savory Chips Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). Tesis. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.