

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan dapat diambil kesimpulan bahwa;

1. Formulasi nugget ikan teri dengan substitusi tepung jagung memberikan pengaruh terhadap kadar proksimat dan kalsium pada nugget ikan teri berdasarkan nutrisi yang terdapat pada bahan yang disubstitusi.
2. Tingkat kesukaan dari nugget ikan teri dengan substitusi tepung jagung panelis memberikan penilaian tertinggi terhadap rasa (5.77) suka aroma (5.03) agak suka dan tekstur (5.2) agak suka pada perlakuan F2 dengan formulasi 100 g Ikan Teri, 10 g tepung terigu dan 10 g tepung jagung. Sedangkan untuk warna (5.3) agak suka panelis memberikan nilai tertinggi pada perlakuan (F3) dengan formulasi 100 gram ikan teri, 15 g tepung jagung dan 5 g tepung terigu.

5.2 SARAN

Berdasarkan hasil penelitian diharapkan ada pengujian lanjutan yaitu:

1. Penelitian tentang penentuan umur simpan nugget ikan teri dengan substitusi tepung jagung dan terigu.
2. Penelitian tingkat kekenyalan dan serat kasar pada produk nugget ikan teri
3. Penelitian dengan tujuan peningkatan kandungan gizi pada nugget ikan teri

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Nugroho, F. S. (2014). Pengaruh Bahan Pengikat dan Penggorengan Terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri. *Jurnal Pengolahan dan Biogteknologi Hasil Perikanan* .
- Ain Fauzanin, H. L. (2013). PENGARUH PENGGANTIAN SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG JAGUNG TERHADAP PRODUKSI NUGGET DAGING AYAM. 4.
- Amrullah, F. (2012). Kadar protein dan Ca pada ikan teri asin hasil pengasinan dengan abu pelepah kelapa.
- Analysis, I. R. (2016). Industri Tepung Terigu Nasional.
- Anin Fauzanin, H. L. (2013). Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging Ayam . 2-4.
- Br.Saragih, M. R. (2016). Komposisi tepung jagung (*Zea mays L*) dan tepung tapioka dengan penambahan daging ikan patin (*Pagasius.sp*) terhadap karakter mi jagung. 56.
- Dian Sutono, A. S. (2016). Pemanfaatan Sumberdaya Ikan Teri di Perairan Pantai Tegal . *Jurnal Perikanan dan Kelautan* .
- Frangky Fransiskus Tumion, N. H. (2016). PEMBUATAN NUGGET IKAN LELE (*CLARIAS SP*) DENGAN VARIASI PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU. 28, 29.
- Hakim, A. R. (2014). KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK NUGGET FORMULASI IKAN TONGKOL DAN JAMUR TIRAM PUTIH YANG BERBEDA. 6.
- Hanifa, R. . (2013). Kadar Protein, Kadar Kalsium, Dan Kesukaan Terhadap Cita Rasachicken Nuggethasil Substitusi Terigu Dengan Mocaf Dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi* .
- Helfina, M. (2014). Pengaruh Subtitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Spp*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Dalam Pembuatan Mie Basah . *Karya Tulis Ilmiah* .
- Herliani, D. D. (2016). Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia Esculenta (L) Schott*) .
- Noriyanti, T. (2012). Analisis Kalsium, Kadmium Dan Timbal Pada Susu Sapi Secara Spektrofotometri Serapan Atom.

- Ratna Wylis Arief, A. Y. (2014). Kajian Pembuatan Tepung Jagung Dengan Proses Pengolahan Yang Berbeda . 9-11.
- Singarimbun, A. (2008). Pengaruh pebandingan tepung terigu dengan tepung jagung dan konsentari kalium sorbat terhadap mutu mie basah (Boiled Noodle).
- Siti Nurdjanah, S. A. (2014). Sifat Sensory Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung Ternikstamalsasi Dan Terigu . *Tepung Jagung Ternikstamalsasi* .
- Suarni. (2008). Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies). *Balai penelitian tanaman serelia* .
- Suhendra, M. s. (n.d.). Pembuatan Nugget Ikan (Fishnugget) Sebagai Salah Satu Usaha Deferensiasi Pengolahan Ikan Di Banda Aceh . *PKMK* , 1,4,5.