

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Substitusi ikan tongkol dan jantung pisang yang berbeda memberikan pengaruh pada semua karakteristik organoleptik dan kimia dendeng. Substitusi daging ikan tongkol dan jantung pisang dapat meningkatkan hedonik tekstur dan kadar serat, namun menurunkan rasa, aroma, warna, kadar protein dan kadar air..
2. Karakteristik mutu hedonik dendeng dilihat dari segi tekstur memiliki nilai rata-rata berada pada interval 4,90 – 7,32 dengan kriteria yaitu kriteria tekstur kurang padat sampai agak padat. Aroma memiliki nilai rata-rata berada pada interval 3,28-7,24 dengan kriteria tidak tercium aroma ikan dan bumbu tambahan sampai tercium aroma ikan dan bumbu tambahan. Warna memiliki nilai rata-rata berada pada interval 5,16 – 7,36 dengan kriteria coklat agak kekuningan sampai coklat kekuningan. Rasa memiliki nilai rata-rata berada pada interval 5,32 – 8,60 dengan kriteria kurang enak, tidak gurih sampai enak, gurih.
3. Karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 24,72% - 32,98%; kadar protein berkisar antara 12,92%-16,66%; kadar serat berkisar antara 1,69% - 2,10%; dan kadar abu 0,03% - 0,58%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan percobaan dengan perlakuan terbaik menggunakan jenis ikan dan bahan pengisi yang berbeda, serta pengemasan dan umur simpan dendeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Y, C, F, Mamujah dan A, T, Agustin. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Pembuatan Abon. Jurnal dan Ilmu Teknologi Pangan. Vol 1 No 2.
- Atmaja, A, K. 2009. Aplikasi Asap Cair Redestilasi Pada Karakterisasi Kamaboko Ikan Tongkol (*Euthynus affinis*) Ditinjau Dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- BSN, 2006. Pengujian Mutu Ikan Segar. SNI 01-2332.3-2006. Jakarta : BSN
- _____. Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. Penentuan Kadar Protein Produk Perikanan. SNI 01-2354.2.2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori. SNI 01-2346 2006. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____, 1992. Dendeng Sapi. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- _____, 1991. Penentuan Kadar Air. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Bahar, H. 2006. Sumber daya perikanan Indonesia. Galia Indonesia. Jakarta
- Beck, M.E. 2011. Ilmu Gizi dan Diet, Hubungannya dengan Penyakit-Penyakit untuk Perawat & Dokter. Yogyakarta : Andi.
- Burhanuddin .2001. Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia. Jakarta: Badan Riset Kelautan dan Perikanan
- Dadik, S.S. 2006. Pengaruh waktu curing (perendaman dalam larutan bumbu) terhadap mutu dendeng fillet ikan lele dumbo (*clarias gariepinus*) selama penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Darwin Philips.2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.

- Deepa, B dan Anuradha, C.V. 2011. Antioxidant Potential of *Coridanrum sativum* L. seed extract. *Indian Journal of Eksperimental Biology*. pp:30-38.
- Dewi E. N. dan Ibrahim, R. 2006. Pengaruh Jenis Gula Pada Proses Pengolahan Dendeng Ikan Nila Merah Terhadap Mutu. *Jurnal Sanitek Perikanan*. Vol. 2, No. 1 : 59 – 66.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (1992). Kandungan Gizi Jantung Pisang Segar Dalam 100 Gram.
- Elshabrina. 2013. *Dasyatnya Daun Obat Sepanjang Masa*. Yogyakarta : Cemerlang Publishing.
- Frazier, W. C. And D. J. Westhoff. 1979. *Food Microbiology*. Tata Mc Graw Hill Publishing Co. Ltd. New York.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty, Yogyakarta. dalam Dadik Satria Sumbaga 2006.
- Hanafiah KA. 1993. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Penerbitan Rajawali. Jakarta.
- Harris, R. S. dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Harnisah, Slamet R, Fitra MJ. 2018. Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Konsetrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*. 13(2):83-87.
- Hawthorn, J. 1981. “Foundations of food science”, W.H. Freeman and Company, Oxford and San Francisco.
- Henry, C.J.K and Heppel, N.J. 1998. *Nutritional aspects of food processing and ingredient*. An Aspen Publication.
- Husna, Asmawati, Gunawan Suwarjana. 2014. Dendeng ikan leubiem (*canthidermis maculatus*) dengan variasi metode pembuatan, jenis gula, dan metode pengeringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol 06 No 03 Tahun 2014
- Johnson, I. 1993. *Chemical and Nutritional Changes in Extrusion Cooking*. *Encyclopedia of Nutrition Science, Food Technology and Nutrition*. Macrae, R. Robinson, R.K. Sadler, M.J. (Eds). London, Academic Press Ltd.
- Jusniati, Patang, dan Kadirman. 2017. Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol 3: 58-66
- KusumaningtyasDR, Rengga WDP, Suyitno H. 2010. *Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) menjadi Dendeng dan Abon*

Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran*. 8(2).

- Khomsam, A. 2006. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Grasindo. Jakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Lisdiana Fachruddin. 1997. "Membuat aneka dendeng", Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Lorenzo, J.M., L. Purriños, S. Temperán, R. Bermúdez, S. Tallón, and D. Franco. 2011. Physicochemical and nutritional composition of dry-cured duck breast *Poult. Sci.* 90: 931 - 940.
- Mamuaja, C.F., dan Aida Y. 2013. Karakteristik Gizi Abon Jantung Pisang (*Musa p.*) Dengan Penambahan Ikan Layang (*Decapterus sp.*). Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Program Pasca Sarjana, Universitas Sam Ratulangi, Manado. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Politeknik Gorontalo.
- Manteu SH. 2016. Formulasi Kue Brownies Berbahan Dasar Tepung Longgi (*Xantahoso masigittifolin*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dan Karakteristik Formula Terpilih. Skripsi. Jurusan Teknologi hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo
- Mauron, J. 1981. The Maillard Reaction in Food. A Review *Prog. Fd. Nurt. Sci.* 5. 5-35.
- Marseno, Djagal Wiseso. 1998. *Hand Out Mata Kuliah Kimia Hasil Pertanian (THP 253) : Air, Protein, Enzim*. UGM. Yogyakarta.
- Muchtadi, D., 2010. *Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein*. Penerbit Alfabeta. Bandung. 190 hlm
- Mufti Y, Sari NI, Leksono T. 2016. Penambahan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca normalis*) pada Abon Ikan Lele (*C. gariepinus*). *Jurnal Online Mahasiswa*. 3(2):1-9. ISSN:2355 6900.
- Murniyati, AS dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Nurhayati, 2016. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Dendeng Lumat Ikan Betok (*Anabas testudineus*) dengan Penambahan Tepung Tapioka. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau
- Putri, A. R. 2015. Karakteristik Dendeng Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Patin (*Pangasius sp*) dan Ampas tahu. Artikel. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung.

- Pandit, IG, Suryadhi NT, Arka IB, Adiputra N. 2005. Pengaruh Penyiangan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Kimiawi, Mikrobiologis Dan Organoleptik Ikan Tongkol (*Auxis thazard*, Lac). Journal of Fish and Aquatic Science. 1(1):1-12.
- Pursudarsono, F. Rosyidi. D, Widati, A. S. 2015. Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam Dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. Jurnal Teknologi Hasil Ternak Vol. 10, No1, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset. Yogyakarta
- Rini, C. 1980. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengawet dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Dendeng Kodok. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan jilid I dan II. Bina Tjipta, Bandung.
- Saleh, M., Irwandi., F. G. Winarno., dan Y.Haryadi. 1995. Pengaruh Perlakuan Larutan Perendam terhadap Kadar Urea Daging Cucut Segar dan Mutu Daging Asapnya. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia 1 (3).
- Setiadi, 2008. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sikorski ZE., A Kalakowskidan B Pan 1990. The Nutrien Composition of The Major Groups of Marine Food Organism. Dalam ZE. Sikorski (ed). Seafood: Resources, Nutritional Composition and Preservation. Florida : CRC Press Inc. Florida.
- Soeparno. 1994. "Ilmu dan Teknologi daging", Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sumbaga, D. S. 2006. Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Selama Penyimpanan.
- Sunarya. 2014. Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. Jakarta.
- Suzuki, T. 1981. Fish Kril Protein Processing Technology. Applied Science Publisher, Ltd. London
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Troller, J. A. 1980. Influence of Water Activity on Microorganism in Food. Food Technology.
- Wardana, HD. 2002. Budi Daya secara Organik Tanaman Obat Rimpang. Jakarta :Penebar Swadaya.

Wimaruta, A. 1982. Mempelajari Pengaruh Pembekuan Ikan Segar dan Kemasan Dendeng Terhadap Mutu Dendeng Ikan Selar Kuning Selama Penyimpanan. Karya Ilmiah. Fateta IPB, Bogor.

Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: MBrio Press.