

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diambil kesimpulan:

1. Perlakuan bahan baku kerupuk jagung pulut yang difortifikasi dengan udang reborn memberikan pengaruh nyata terhadap nilai proksimat yang dihasilkan dengan nilai rata rata terbaik sebagai berikut: kadar protein (15,39), kadar air (10,91), kadar abu (1,51), kadar karbohidrat (76,17), kadar lemak (6,24)
2. Hasil uji organoleptik menunjukkan perlakuan konsentrasi tepung jagung pulut 10% dan udang rebon 10% pada kerupuk merupakan hasil terbaik yang meliputi warna dengan skor (4,33), aroma (5,2), rasa (4,63), dan tekstur (5,17).

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian penyimpanan umum simpan pada produk kerupuk jagung pulut yang difortifikasi dengan udang rebon, mengingat produk ini banyak diminati oleh seluruh lapisan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1981, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Anonim. 2011. *kerupuk atom*.<http://cemilan.com>. Diakses pada tanggal 23 februari 2015, pukul 20.00 WIB.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analytical Chemistry*. Washington D.C. University of America.
- Astawan, Made. (2009). *Udang Rebon Bikin Tulang Kuat*. Senior.
- De Man. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB Bandung. Bandung
- Dewita, Sukmiwati M, Syahrul. 2010. *Pengaruh Perbandingan Kombinasi Tepung Rumput Laut (Keragenan) dan Terigu dalam Pembuatan Produk cracker*. Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS 6(1): 25-32
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Herliani, L. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Hutajulu, T.F. & Aviana, T., (2014) *Karakteristik Kerupuk dari Tepung Jagung Pulut (Zea mays L)*. Warta IHP, 31(2),70-76
- Huda N, Ang LL, Chung XY, Herpandi. *Chemical composition, colour and linear expansion properties of malaysian commercial fish cracker (keropok)*. *Asian journal of food and Agro-Industri*. 2010;3 (05):473-482.
- Iriany R, Neni, A. Takdir M., N. A. Subekti, M. Isnaini, M. Dahlan. 2006. *Perbaikan Potensi Hasil Populasi Jagung Pulut*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Litbang Pertanian. Deptan. Hal.41-45.
- Jayanti. 2009. *Pemanfaatan Flavor Kepala Udang Rebon (Acetes erythraeus) Berkalsium dari Cangkrang Rajungan (Portunus sp.) dalam Pembuatan Kerupuk*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Jugenheimer, R.W., 1985. *Corn Improvement. Seed Production and Uses. Evaluating Inbred Lines*. Robert E. Kringler. Publishing Company. Malabar Florida. p. 142.

- Kartini. 2013. *Info Kandungan Gizi Jagung Putih Muda*. Post Tagged *Jagung Putih*. Sumber Informasi Gizi (in Godam 2012). Kementerian Kesehatan. Jakarta
- Ketaren S. 1986. *Peranan Lemak dalam Bahan Pangan*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- King MA. *Development and sensory acceptability of crackers made from the big-eye fish (Branchydeuterus auritis)*. *food and nutrition bulletin*. 2002; 23 (2): 317-340
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. eBook Pangan.
- Legowo, A. M., Nurwantoro. 2004. *Diklat Kuliah Analisis Pangan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Diponegoro
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. R. Apriyanto, I. Ngadiarti., B. Hartati, Bernandus dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Makanan Indonesia (TKPI)*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Moehy, S. 1999. *Pengaturan Makanan Dan Diet Untuk Penyembuhan*. Jakarta: Gramedia
- Nirawan, I. G. N. 1992. "Agar kerupuk lebih berkualitas". Dalam Jaya Pos. 22 November. Halaman 6, Surabaya.
- Nurainy, F, Ribut, S, dan Dewi wulan, S. 2015. *Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Jamur Tiram Putih (Pleurotus Oestreatus) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein Dan Organoleptik Kerupuk*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. 20:1.
- Nurhayati, A. 2007. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Perternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nontji A. 2005 *Laut Nusantara*. Jakarta: Penerbit Djambatan. 372 hal..s
- Persagi. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta. PT Elex Media Komputindo. *Kerenyahan Kerupuk Ikan*. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pradipta, I. 2011. *Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sack Bar dengan Penambahan Salak Pondoh Kering*. Skripsi. Fakultas Petranian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Rickard, J.E., J.M.V. Blanshard, and M. Asaoka. 1992. *Effects of cultivar and growth season on gelatinization properties of cassava (Manihot esculenta) starch*. J. Sci. Food Agric. (59): 53-58.
- Ridwan, R. 2007. *Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapiokadan Penambahan Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) Terhadap Kerupuk Getas*, Penelitian, Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, Padang.
- Siagian. 2003. *Pendekatan Fortifikasi Pangan Untuk Mengatasi Masalah Kekurangan Zat Gizimikro*. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Sumatera utara
- Soekarto, TS. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Standar Nasional Indonesia 01-2713. 1999. *Kerupuk Ikan*. Dewan Standardisasi Nasional. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Dalam jagung. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor, hlm. 410-426
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras jagung: Prosesing Dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prodising Seminar Dan Lokakarya Nasional Jagung. Makasar, 29-30 september 2005.
- Suprapti, Lies. 2004. *Aneka Olahan Udang*. Jakarta
- Suptijahdjah P, Salamah E Sumaryanto H, Purwaningsih S, Santoso J. (1984) *Pengaruh Berbagai Isolasi Khitin Kulit Udang Terhadap Mutunya*. Jurnal penelitian perikanan Indonesia
- Syahrul. 2014. *Fortifikasi Konsentrat Protein Ikan Siam Pada Produk Snack Amplang dan Mie Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Vol. 17 No.2
- Syahrul, Desmelati. 2018. *Functional Characteristics of Cookies Containing Snakehead (Ophiocephalus striatus) Fish Protein Concentrate Fortified with Chlorella sp.* International J. of Oceans and Oceanography. Vol. 12, Number 1 (2018), pp 43-52.
- Salamah E, Susanti MR, Purwaningsih S. 2008. *Diversifikasi produk kerupuk opak dengan penambahan daging ikan layur (Trichiurus sp.)*. Buletin Teknologi Hasil Perikanan XI(1): 53-64

- Winarno, F. G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno F. G. 2002. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F. G. 2004. *KimiaPangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yusmeiarti. 2008. *Pemanfaatan dan Pengolahan Daging Simawang (Pangium edule Rienw) untuk Pembuatan Kerupuk*. Buletin BIPD Volume XVI, Nomor 2: 1-8. Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang. Padang
- Zulfani, R. 1992. *Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Zulfahmi I, Affandi R.Djamar T.F. (2014). *Kondisi Biometric Ikan Nila*. IPB: Bogor