

BAB V

PENUTUP

5.1. Simpulan

Penggunaan tepung ikan teri sebagai bahan fortifikasi pada mie dengan penggunaan tepung terigu, dapat meningkatkan nilai gizi protein pada produk mie yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian mutu organoleptik mie yang difortifikasi tepung ikan teri yang paling dominan diminati oleh panelis terdapat pada Formula A (tepung terigu 70gr : tepung ikan teri 5gr).

Penambahan tepung ikan teri dengan konsentrasi 5%, 10%, dan 15% memberikan nilai yang berbeda terhadap tekstur mie. Hasil analisis anova menunjukkan bahwa dengan fortifikasi tepung ikan teri dari ketiga formula memberikan hasil yang berpengaruh nyata ($p < 0,05$).

Karakteristik kimia mie dengan penambahan tepung ikan teri sebesar 5% yaitu memiliki kadar abu 0,55%, kadar air 25,17%, kadar protein 27,88%, kadar lemak 4,95%, kadar karbohidrat 53,21%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan mie yang difortifikasi tepung ikan teri pada suhu dingin dan beku dalam kaitanya dengan perubahan sifat fisiko-kimia mie

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliana, 2010. *Fortifikasi Tepung Ikan Patin (Pangasius hypophthalmus) Pada pembuatan Cone Es Krim*. [Skripsi]. Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aprilianty, A. 2010. Peranan Inhibitor Katepsin Alami Dari Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*) Dalam Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Bandeng (*Chanos Chanos* Forskal), *Skripsi*, Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Anam, C. dan S. Handajani. 2010. Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami. *Jurnal Caraka Tani* XXV No.1
- Atmadja G.S. 2006. Pengembangan Produk Pangan Berbahan Dasar Jagung *Quality Protein Maize (Zea mays L.)* Dengan Menggunakan Teknologi Ekstruksi. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Atmadja WS, Kadi A, Sulistijo, dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Puslitbang Oseanologi-LIPI. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia [BSNI], 2006. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta
- _____, 2006. Penentuan kadar lemak pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.3-2006. Jakarta
- _____, 2006. Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta
- _____, 2010. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2010. Jakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Sekilas Mengenai Fortifikasi Pangan. Buletin BPOM 2004.
- Bilina, dkk, 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol.4 No. 2
- Daha, La. 2002. Rancangan Percobaan Untuk Bidang Biologi dan Pertanian Teori dan Aplikasinya. Masagena Press. Makasar.
- Effendy, dkk. 2016. Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka. *Jurnal Agroindustri*. Vol. 6 No 2

- Fahrezi F, 2012. Cemilan Sehat. (online).(http://www.cemilan-sehat.com).diakses pada tanggal 09 Mei 2013.
- Fansuri, F. 2012. Rumput Laut. (online).(http://risnotes.com/2012/01/mengenal-rumput-laut-jenis-eucheuma-cottonii/v) diakses tanggal 4 Oktober 2013
- Handayani, R. 2009. Variasi Substitusi Rumput Laut terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. [Skripsi]. Departemen Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Hartati dkk. 2016. Analisa Proksimat Mie Basah yang Difortifikasi dengan tepung Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*).Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim. Semarang
- Harun M, Montolalu R, Suweja K. 2012. Karaterimie Fisiko Kimia Karagenan RUMput Laut Jenis *Kappahycuss alvarezzi* pada Umur Panen Yang Berbeda Di Perairan Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara. Fakultas Perikanan Dan Kelautan. Universitas Samratulangi Manado.
- Haryati, S., Sya'rani, L., & Agustini, T. W. (2006). Kajian substitusi tepung ikan kembung, rebon, rajungan dalam berbagai konsentrasi terhadap mutu fisika-kimiawi dan organoleptik pada mie instan. *Jurnal Pasir Laut*, Vol.2 No.1(2006), 37–51.
- Hasan, R. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Glacilaria* sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada Sponge Cake.[Skripsi]. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institutu Pertanian Bogor. Bogor.
- Helvina, M. 2014. Pengaruh Substitusi tepung Ikan Teri (*Stolephorus Spp*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein dalam Pembuatan Mie Basah. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Herliana, D. D. Gozali. T, Suliasih.N. 2016. Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*stolephorus commersonii*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia esculenta (l schott)*)Artikel. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan..
- Irianto HE dan Soesilo I. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Makalah. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.

- Kementrian Kelautan Dan Perikanan [KKP], 2011. Produksi Rumput Laut Indonesia Geser Filipina. (online).(<http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/4060/Produksi-Rumput-Laut-Indonesia-Geser-Filipina/>) diakses tanggal 02 Oktober 2013.
- Kosnayati, Ai. 2007. Hubungan Aktivitas Kalsium, Aktivitas Fisik, Paritas, Indeks Masa Tubuh dan Kepadatan Tulang. Skripsi. Universitas Diponegoro. Semarang
- Kurniawan, Doni. 2007. *Kruskal-Wallis Test*.(online).(<http://ineddeni.wordpress>) diakses tanggal 02 Oktober 2013
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Manteu, S.H. 2016. Formulasi Kue Brownies Berbahan Dasar Tepung Longgi(*Xantahosomasigittifolin*) 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
- Maskur M, 2010. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Menjadi Produk Pangan. Diakses melalui internet (http://www.supm-bone.net/index.php?option=com_content&view=article&id=62:pengolahan-rumput-laut-eucheuma-cottonii-menjadi-produk-pangan). Pada tanggal 02 Oktober 2013
- Mendoza MR, Garcia-Banos JL, Villamiel M, Olano A. 2004. Study on nonenzymatic browning in cookies, cracker and breakfast cereal by maltose and furosine determination. *J. Cereal Sci.* (39)167-173
- Mervina, 2009. Formulasi biskuit Dengan Substitusi Tepung Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Isolat Protein Kedelai (*Glycine max*) sebagai Makanan Potensial Untuk Anak Balita Gizi Kurang. [Skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mualim A.,Susi L,Siti H.R.J. 2013. *Kandungan Gizi dan Karakteristik Mie Basah dengan Substitusi Daging Keong Mas (Pomacea Canaliculata)*. Jurnal Fitech, Vol II, No 01, 7482.
- Polutu, R. 2017. Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Bumbu Terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Julung-Julung (*Hemirhamphus sp.*) Setelah Penggorengan. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Pratama RI. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus. *Jurnal Akuatik* 5(1):30-39.

- Pribadie, A.I. 2011. *Kandungan gizi dan karakteristik mi basah dengan substitusi daging ikan lele dumbo (Clarias gariepinus)*. Skripsi. Indralaya, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Purnamasari, E Munawarah, D. S, Zam, S.I. 2013. Mutu Kimia Dendeng Semi Basah Daging Ayam Yang Direndam Jus Daun Sirih (*piper betle* l.) Dengan Konsentrasi Dan Lama Perendaman Berbeda Jurnal Vol 10 No 1 Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Pursudarsono, F. Rosyidi. D, Widati, A.S. 2015. Engaruh Perlakuan Imbangan Garam Dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi. *Jurnal*. Vol. 10, No1 Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Pada Pembuatan Bakso. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahayu, WP. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Andi Offset. Yogyakarta
- Sahari S. 2016. Pemanfaatan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Sebagai Sumber Protein Pada Produk Biskuit Tradisional Gorontalo. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Sahi, M. 2014. Karakteristik Kimiawi Hasil Organoleptik Produk Mie Kering Yang Disubstitusi Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Santoso L dan Nugraha YT. 2008. *Pengendalian Penyakit Ice-ice Untuk meningkatkan produksi Rumput Laut Indonesia*. Jurnal Saintek Perikanan III(2):37-42.
- Sarangapani, N. 2013. *Allium sp. And its benefit*. Booksie.(online).(www.booksie.com/nisanthidevi-sarangapani).diakses tanggal 02 Oktober 2013.
- Setianingsih D, Apriyantono A dan Sari MP. 2010. *Analisis Sensori Dalam Industri Pangan dan Agro*. IP press. Bogor.

- Suarni, 2009. *Produk makanan ringan (flakes) berbasis jagung Dan kacang hijau sebagai sumber protein Untuk perbaikan gizi anak usia tumbuh*. Prosiding Seminar Nasional Serelia.
- Talib, A. dan Marlana, T. 2015. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Produk Empek-Empek Ikan Cakalang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan*, Volume 8 Edisi 1 Mei 2015.
- Wibowo, S. 2006. Industri Rumput Laut Indonesia. *Di dalam 60 Tahun Perikanan Indonesia* (Eds. Cholik *et al.*). Masyarakat Perikanan Nusantara. hal 254-295.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisnu R dan Rachmawaty D, 2010. *Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (Euchema Cotoni) Di Pulau Karimunjawa Dengan Proses Pengeringan Berbeda*.
(online).(eprints.undip.ac.id/20602/1/Artikel_Rumput_Laut.doc).
diakses 04n Oktober 2013
- Zulaikha M. 2012. Manfaat dan khasiat bawang putih. Diakses melalui internet (<http://dloepiq.blogspot.com/2020/01/manfaat-dan-khasiat-bawang-putih.html>). Pada tanggal 05 Oktober 2020