

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa rempeyek substitusi ikan petek yang berbeda berpengaruh pada karakteristik mutu organoleptik (hedonik) dan kimia rempeyek.

- 1) Hasil uji hedonik (kesukaan) menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rempeyek dengan substitusi ikan petek 20g karena memiliki nilai hedonik yang lebih tinggi.
- 2) Mutu kimia rempeyek yaitu rempeyek ikan petek mengandung kadar air berkisar antara 2,32% - 5,30%; kadar abu 0,39% – 0,64%; kadar protein 10,03% – 14,50%; kadar lemak 19,52% – 20,44%; dan karbohidrat 60,30% – 66,57%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai mutu hedonik dan lama simpan produk rempeyek.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K. dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Allen G. 2000. *A field guide for anglers and diver*. Marine Fishers of South-East Asia, 292 p. Peripus.
- Astawan, made. 2006. *Membuat Mie Dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Aswar. 1995. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis sp.) Skripsi*. IPB. Bogor.
- Ayi. 2008. *Pembuat rempeyek yang di pasarkan di pasar, dan menerima pesanan*. Desa. Wanasari Kec. Wanaraja Kab. Garut.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2015. *Standar Nasional Indonesia Pedoman Pengujian Sensori pada Produk Perikanan* (SNI No. 2346-2015). Dewan Standarisasi Nasional. 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.
- Barbosa-Canovas, G.V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P., dan Yan, H. 2005. *Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality*, Plenum Publisher, New York.
- [DKP] Departemen kelautan dan perikanan. 2001. *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia Tahun 1999*. Departemen kelautan dan Perikanan RI. Jakarta.
- DeMan J. 1997. *Principles of Food Chemistry* 3th ed. Gaithersburg Maryland. Aspen Publishers Inc.
- Ernawati, 2003. *Pembuatan Patilo Ubi Kayu (Kajian Proporsi Campuran Tepung tapioka Dengan Ampas Ubi Kayu Peram Dan Tepung Beras Kentan Serta Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan*

- Organoleptik*). Publikasi Ilmiah. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Erawaty, W. R. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu-sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Faridah DN, *et al.* 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fellow. J.J. 1990. *Food Processing Technology, Principle and Practise*. Ellis Horwood. London.
- Hadipoentyanti. E. dan L., Udarno, 2002. *Karakpetekstik plasma nutfah ketumbar (Coriandrum sativum L.)*. Prosiding Simposium Nasional II Tumbuhan Obat dan Aromatik.
- Hendrayana., Millyaningrum, I. H., Hartanti, N. U. 2017. Pertumbuhan Ikan Petek (*Leiognathus equulus*) di Ekosistem Mangrove Perairan Kabupaten Tegal. *Pancasakti Science Education Journal PSEJ Volume 2 Nomor 2, Oktober 2017*, (Hal.138-138).
- Indarto, 1999. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan I*. Liberty. Yogyakarta.
- Jamaluddin, Rahardjo B., Hastuti P., dan Rochmadi. 2008. Model Matematik Perpindahan Panas dan Massa Proses Penggorengan Buah pada Keadaan Hampa. Dalam: *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Joko, M. Utomo Rulianto. 2008. Optimasi Faktor Kontrol yang Berpengaruh terhadap Proses Pembuatan Duck Nuggets dengan Menggunakan Metode Taguchi. *Skripsi*. UNiversitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya.
- Ketaren S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Moreira. R. 1999. *Deep Fat Frying, Fundamental and Aplications*. Aspen Publishers Inc. Gaithersburg Maryland.
- Mumpuni, S., & Paramitha, I. P. 2013. Pelatihan penyempurnaan produk peyek rebon. *Jurnal Inovasi Dan Kewiirausahaan*, 2(3), 154–157.

- Nadhifah, M., Diniyah, N., Windrati, W. S., & Subagio, A. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Rempeyek Berbahan Mocaf. *Prosiding Seminar Nasional APTA*.
- Novitriana, R., M, Y. E., & Bosor, I. P. 2004. Aspek Pemijahan Ikan Petek *Leiognathus equulus*, Forsskal t7i5 (Fam. *Leiognathidae*) di Pesisir Mayangan Subang, Jawa Barat. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 4.
- Paramida, N, R. Petekp KK, Era Y. 2013. Studi Pembuatan Rempeyek Bercita Rasa Daun Kayu Manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol.I No.4Th. 2013*. Fakultas Pertanian. USU. Medan.
- Rukmana. R. 2002. *Pengeringan Energi Sinar Matahari*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saanin, H. 1984. *Taksonomi dan Identifikaasi Ikan*. Jilid I dan II. Binacipta. Bandung. 508 hal.
- Saadah. 2000. *Beberapa aspek biologi ikan petek (Leiognathus splendens Cuv.) di perairan Teluk Labuan, Jawa Barat*. Skripsi. FPIK-IPB, Bogor. 34 Hal.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Unutk Industry Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sumiono B, Sudjianto, Soselisa Y, Murtoyo TS. 2002. Laju tangkap dan komposisi jenis ikan demersal dan udang yang tertangkap trawl pada musim timur di Perairan Utara Jawa Tengah. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 8(4):15-21.
- Sutrisniati, D; D. Mahdar; H. Wiriano dan I.N. Ridwan. 2005. *Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan*. *Jurnal Warta IHP*. 12(1-2):1-4.
- Syamsiah dan Tajudin. 2003. *Khasiat & Manfaat Bawang Putih: Raja Antibiotik Alam*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Taufik. 2010. Protein dalam Bahan Makanan. [http://www.google.com/search?q=cache:ACCbPWmVN3sJ:Taufik.files.wordpress.com/2011/i-Protein.ppt+gelatinisasi+pati&hl=en&ct=clnk&cd=10&lr=lang_id.\[2 Juni 2017\]](http://www.google.com/search?q=cache:ACCbPWmVN3sJ:Taufik.files.wordpress.com/2011/i-Protein.ppt+gelatinisasi+pati&hl=en&ct=clnk&cd=10&lr=lang_id.[2%20Juni%202017].).
- Tjokroadikoesoemo. P. S. 1993. *HFS dan Industri Ubi kayu lainnya*. Gramedia. Jakarta.

- Triharyuni, S., Utama, A. A., Zulfia, N., & Sulaiman, S. 2017. *Komposisi, Sebaran Ukuran Dan Hubungan Panjang-Berat Beberapa Jenis Ikan Petek (Leiognathidae) Di Teluk Jakarta Composition , Size Distribution and Length-Weight Relationships of Some Pony Fishes (Leiognathidae) in Jakarta Bay.* 9(2), 75–83. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/bawal/article/view/1551>.
- Trubus. 2010. *Herbal Indonesia Berkhasiat : Bukti Ilmiah dan Cara Racik.* Trubus. Jakarta.
- Tursilawati, R.A. 2002. Pengurangan Absorpsi Minyak Pada Pembuatan Tempe Chip : Pengaruh Penggunaan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Pengenceran Adonan Tepung Pelapis. *Skripsi.* Fakultas Pertanian UNSOED. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3.* PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia. Jakarta.