BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian peneliti berkesimpulan bahwa mutu organoleptik kerupuk ikan gabus *(Channa striata)* berbeda nyata terhadap kenampakan, rasa, aroma dan tidak berbeda nyata terhadap warna dan tekstur. Berdasarkan uji hedonik kerupuk terpilih didapatkan pada perlakuan B yakni dengan tepung ikan gabus 75gr dan tepung tapioka 100gr. Hasil uji kimia kerupuk ikan gabus *(Channa striata)* terpilih didapatkan kadar air bernilai 3,96%, kadar abu bernilai 1%, kadar protein bernilai 5,9%, kadar lemak bernilai 3,18%, kadar karbohidrat 82,76% dan kadar albumin kerupuk ikan gabus bernilai 0,51 % sedangkan kadar albumin tepung ikan gabus bernilai 0,72%.

5.2 SARAN

Saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil penelitian ini yaitu perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap proses pengolahan berupa lama pengukusan dan suhu tinggi yang digunakan agar kadar albumin tidak hilang karena kadar albumin termasuk kadar protein larut.

DAFTAR PUSTAKA

Ansar, 2010. *"Pengolahan dan Pemanfaatan Ikan Gabus"*. Kementrian Pendidikan Nasional Direktorat Jenderal Pendidikan Nonformal dan Informal Direktorat Pendidikan Kesetaraan. Jakarta : ISBN.

Afrianti, L.H. 2013. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerbit : Alfabeta. Bandung.

Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori* (SNI 01-2346-2006).Jakarta.

Efrika, Very E. 2012. Laporan Uji Kesukaan (Uji Hedonik Kacang Atom) www.academia.edu/8608036/laporan_uji_hedonik. diakses tgl 21 juni 2021 pukul 23.30 wita

Herliani, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung

Huda, N, Ang L. L, Chung X. Y. and Herpandi. 2010. Chemical Composition, Colour and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker Keropok. Asian Journal of Food and Agro-Industry 3 (05), 473-482 ISSN 1906-3040.

Hulopi, F. 2014. *Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi dalam Pengolahan Kerupuk (Studi di UKM Essoya Kelurahan Bulotadaa)*. Tugas Akhir. Universitas Negeri Gorontalo.

Jamaluddin, P. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk Dan Keripik Bahan Pangan. Makassar: Badan Penerbit UNM

Jeujanan, S. (2020). Uji Mutu Kerupuk Ikan Gabus (*(Channa striata)*) Secara Organoleptik Yang Diolah Kelompok Sentani Barokah di Kabupaten Jayapura (Organoleptic Quality Test Of Cork Fish (*(Channa striata)*) Cracker Managed by Sentani Barokah Group in Jayapura District). *Agricola Journal*, *10*(September), 50–57.

Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com

Lawless HT dan Heymann H.1999. *Sensory Evaluation Of Food : Principles And Practices.* Maryland. USA : Aspen Publisher, Inc. Ghaithersburg

Laiya, N., Harmain, R. M., & Yusuf, N.2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, *2*(2), 81–87.

Linardi, G. F, Indah, K, dan Erni, S. 2013. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Kerupuk Pada Berbagai Proporsi Tapioka Dan tepung kacang

hijau. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi. 12 (2) : 101-106.

Lund, D. B. 1989. Pengaruh Pengolahan Panas Terhadap Zat Gizi. ITB. Bandung.

Mahfuz H, Herpandi, Baehaki A. 2017. Analisis Kimia Dan sensori kerupuk ikan yang dikeringkan dengan pengering efek rumah kaca (ERK). Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Indralaya, Ogan Ilir. Sumatra Selatan. Jurnal Tekhnologi Hasil Perikanan. 6 (1) : 39-46

Marimin. 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk.* Jakarta: Grasindo.

Muchlisin, Z.A. 2013. Potency of freshwater fishes in Aceh waters as a basis for aquaculture development program. Jurnal Iktiologi Indonesia, 13(1): 91-96.

Murdiati, A., & Amaliah. (2013). Panduan Penyimpanan Pangan Sehat untuk Semua (2nd ed.). Kencana Prenadamedia Group, Jakarta.

Muslim, 2012. Perikanan rawa lebak lebung Sumatera Selatan. Penerbit Unsri Press, Palembang.

Natalia, T., Hermanto, & Isamu, K. T. (2019). Uji Sensori, Fisik Dan Kimia Kerupuk Ikan Dengan Penambahan Konsentrasi Daging Ikan Gabus *(Channa striata)* Yang Berbeda. *J. Fish Protech*, *2*(2), 157–164. Retrieved from http://ojs.uho.ac.id/index.php/jfp

Nurhayati, Maria Belgis, Sih Yuwanti, S. L. P. 2020. Teknologi Pembuatan Kerupuk Ikan Bulak *4*(5), 4–11.

Pakaya S.T, Yusuf N, Mile L. 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu Dengan Subtitusi Dan Fortifikasi Rumput Laut. Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan. 2(4) : 174-179

Putra, M.R.A. Nopianti. R. Herpandi. 2015. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Gabus *(Channa striata)* Pada Kerupuk Sebagai Sumber Kalsium. Fish Technology 4(2):128-139.

Riansyah A., Supriadi A., Rodiana N. 2013. pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan menggunakan oven. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir. 2 (1) : 53-68

Rosiani,N.,Basito, dan Widowati,E. 2015. Kajian Karakteristik Sensori Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol.VIII,No.2. Diakses. 10 April 2020.

Rukmini, , A., Kuntjahjawati, dan Supriasi. 2014. Kualitas Dange yang Disubstitusi TepungDaging Ikan Kembung (Rastrellinger kanagurta). Planta Tropika Journal of Agro Science, 2(1): 28-35.

Shafri MA, Abdul M. Therapeutic potential of haruan *(Channa striata)*. 2012 : from food to medicinal uses. Mal J Nutr. 18(1): 125-136.

Setiawan, D. W., Dwi, T., & Suprayitno, E. (2013). Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus *(Ophiochepalus Striatus)* Dalam Pembuatan KErupuk Ikan Beralbumin, *I*(1), 21–32.

Setyaji.H. Suwita V dan Rahimsyah. 2012. Sifat kimia dan fisik kerupuk opak

Suwetja, I.K. 2011. Biokimia Hasil Perikanan. Penerbit: Media Prima Aksara. Jakarta

Herliani, L. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Alfabeta. Bandung. Indriana.

Suseno, S. H, Suptijah P, dan Wahyuni D. S.2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (Ostheochilus hasselti) pada Pembuatan Simping sebagai Makanan Cemilan. Cemilan. Buletin Teknologi Hail Perikanan. 7 (1).

Sulfitri.., Suardi, S., Bahri, S., Sumarni, N. K., & Rahim, E. A. (2020). Perbandingan Kadar Albumin Ikan Gabus *(Channa striata)* dari Proses Perebusan dan Pengukusan dengan Menggunakan Uji Biuret: Comparison of Cork Fish *(Channa striata)* Albumin Content from Boiling and Steaming Process by Using Biuret Test. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, *6*(1), 67–73. https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i1.12699

Suprayitno, Eddy., 2003. Penyembuhan Luka Dengan Ikan Gabus, Fakultas Perikanan Universitas Brawijaya, Malang.

Susilowati R. Januar HI, Fithriani D, Chasanah E. 2015. Potensi ikan air tawar budidaya sebagai bahan baku produk nutraseutikal berbasis serum albumin ikan. Jurnal Perikanan dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 10(1): 37-44.

Thaha, A. R., Zainal, Z., Hamid, S. K., Ramadhan, D. S., & Nasrul, N. (2018). Analisis Proksimat dan Organoleptik Penggunaan Ikan Malaja sebagai Pembuatan Kerupuk Kemplang. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, *14*(1), 78. https://doi.org/10.30597/mkmi.v14i1.3691

Walpole. 1993. Pengantar Statistik Edisi ke-3. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.

Weber, M. & Beaufort, L.F.D. 1922. The Fishes of the Indo- Australian Archipelago. Vol IV. p 312—330.

Winarno, F.G., 1997. Naskah Akademis Keamanan Pangan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Wiriano, H. 1984. Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Besar Industri Hasil Pertanian. Bogor : Departemen Perindustrian.

Zulfahmi, A. N, Swastawati F dan Romadhon. 2014.Pemanfaatan Daging IkanTenggiri (Scomberomorus commersoni) Dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, Tahun 2014, Halaman 133-139.