

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Tingkat kesukaan dan kandungan gizi Abon Ikan Cakalang dan Abon ikan Roa di UMKM 'Rahida Cookies:

- 1) Tingkat kesukaan panelis pada organoleptik warna, aroma, rasa dan tekstur Abon Ikan Cakalang dan Abon ikan Roa di UMKM 'Rahida Cookies yaitu pada abon ikan cakalang warna sebesar 6,07, aroma sebesar 6,13, rasa sebesar 6,13 dan tekstur sebesar 6,27.
- 2) Kandungan gizi Abon Ikan Cakalang yaitu kadar air sebesar 4,97%, kadar protein sebesar 17,90%, kadar abu sebesar 0,59%, kadar lemak sebesar 20,09% dan kadar karbohidrat sebesar 56,44% sedangkan kandungan gizi Abon ikan Roa yaitu kadar air sebesar 3,59%, kadar protein sebesar 20,93%, kadar abu sebesar 0,86%, kadar lemak sebesar 17,46% dan kadar karbohidrat sebesar 57,15%

5.2 Saran

Produk ini baik untuk cemilan atau pendamping saat makan karena memiliki protein dan karbohidrat serta zat gizi lain yang lengkap. Diharapkan ada penelitian lebih lanjut untuk pendugaan umur simpan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, F. Y. Dan Nasriati. 2011. *Teknologi Pengolahan Tepung Pisang*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (Bptp), Lampung
- Afrianto, E Dan E. Liviawaty. 1989. *Pengawetan Dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Alkaff, H., & Nurlala, N. (2020). Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5(1), 65–71. <https://doi.org/10.31851/Redoks.V5i1.4129>
- Amala, S. E., Ningsih, P., & Suryani, S. M. (2021). Pemanfaatan Limbah Ikan Roa (Hemirhampus Sp) Dalam Pengolahan Kecap Air Kelapa Utilization Of Waste Fish Roa (Hemirhampus Sp) In The Processing Of Coconut Water Ketchup. *Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo*, 2(1), 1–16.
- Anissah, U., Barokah, G. ., & Ariyani, F. (2019). Pengaruh Penyimpanan Terhadap Profil Formaldehida Alami Dan Kemunduran Mutu Pada Ikan Beloso (Saurida Tumbil). *Jphpi 2019*, 22(3), 535–547.
- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. (2018). Pengaruh Jenis Ikan Dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 138–147. <https://doi.org/10.36706/Fishtech.V7i2.5679>
- Atun, S. Dkk. (2007). “Identifikasi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Kimia Dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Pisang (*Musa Paradisiaca* Linn.)”. *Indo. J. Chem.* 7(1): 83 – 87.
- Azis, A., Izzat, M., & Haryanti, S. (2015). Aktivitas Antioksidan Dan Nilai Gizi Dari Beberapa Jenis Beras Dan Millet Sebagai Bahan Pangan Fungsional Indonesia. *Jurnal Biolog*, 4(1), 45–61.
- Botutihe, D. N. (2016). Kandungan Protein Pada Daging Ikan Roa Asap Yang Diperoleh Dari Pasar Tradisional Gorontalo. *J. Entropi*, 11(2), 232–234.
- Dila Widdia Astuti.2018. *Daya Terima Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Ampas Kelapa*.
- Erlangga Benzie, Iris F.F Dan Strain, J.J. (1996). “The Ferric Reducing Ability Of Plasma (Frap) As A Measure Of Antioxidant Power : The Frap Assay”.*Analytical Biochemistry*. 239 : 70-76.

- Fadillah, M. (2016). Hubungan Pengetahuan Dengan Kecukupan Gizi Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga. *Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang*, 4(1), 1–20.
- Fitriani, A. 2003. *Kandungan Ajmalisin Pada Kultur Kalus Catharanthus Roseus (L.) G. Don Setelah Dielisisasi Homogenat Jamur Pythium Aphanidermatum Edson Fitzp. Makalah Pengantar Falsafah Sains Ps702*.
- Hardoko, Sari, P. Y., & Puspitasari, Y. E. (2015). Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon Dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 20(1), 1–10.
- Hartanto, R., Amanto, B. S., Khasanah, L. U., & Pusparani, L. (2020). Uji Pengaruh Jarak Sumber Panas Dan Lama Pengasapan Terhadap Karakteristik Kimia Ikan Lele (*Clarias Sp.*) Asap Pada Alat Pengasap Tipe Tegak. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 78. <https://doi.org/10.20961/jthp.v12i2.35004>
- Hartaty, M. M., Her, N., Parnanto, R., Yudhistira, B., & Pitara Sanjaya, A. (2017). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bar Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*), Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dan Puree Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Physicochemical And Sensory Characteristics Of Snack Bar Added Of Yellow Pumpkin Flour (*Cucurbit*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(2), 99–109.
- Khotimah, K., Akbar, Syauqi, A., & Zamroni, A. (2019). Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Terhadap Sifat Fisik Dan Sensoris Bolu Kukus. *Buletin Loupe*, 15(01), 16–23. <https://doi.org/10.51967/Buletinloupe.v15i01.28>
- Laboko, A. . (2019). Jurnal Dunia Gizi, Vol. 2, No. 1, Juni 2019_ Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Roa Asap (*Hermihampus Sp*) Terhadap Mutu Cookies - Pdf Free Download.Pdf. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 50–54. <https://doi.org/http://ejournal.helvetia.ac.id/index.php/jdg>
- Leksono, T. Dan Syahrul. (2001). *Studi Mutu Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan*. *Jurnal Natur Indonesia Iii* (2): 178-184.
- Nurwin, A. ., Dewi, E. ., & Romadhon. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Pada Karakteristik Bakso Kerang Darah (*Anadara Granosa*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(2), 39–46.
- Pakaya, R., Mandey, L. C., & Lumoindong, F. (2015). Pengaruh Penambahan

- Jantung Pisang Goroho (*Musa Sp.*) Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 3(2), 15–23.
- Permana, H., Herpandi, A., Program, S. L., Teknologi, S., Perikanan, H., & Pertanian, F. (2016). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 61–72. <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3519>
- Pundoko, S. S., Onibala, H., & Agustin, A. T. (2014). Perubahan Komposisi Zat Gizi Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) Selama Proses Pengolahan Ikan Kayu. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2(1), 9–14. <https://doi.org/10.35800/mthp.2.1.2014.6014>
- Rahmaniar Dan C. Nurhayati. (2006). *Kualitas Abon Dari Berbagai Jenis Ikan*. *Dinamika Penelitian Bipa Vol. 17 No.29*.
- Riansyah, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster Pectoralis*) Dengan Menggunakan Oven. *Fishtech*, 2(1), 53–68.
- Safia, W., Budiyanti, & Musrif. (2020). Kandungan Nutrisi Dan Senyawa Bioaktif Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) Yang Dibudidayakan Dengan Teknik Rakit Gantung Pada Kedalaman Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 261–271.
- Saptawati Badroso. *Masalah Gizi di Indonesia*. *Departemen Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia; 2009: 1(59)*.
- Simpson, M.G., 2006, *Plant Systematic, Elsevier Academic Press, Burlington*.
- Sitompul, M., Siswosubroto, E., Rumondor, D., Tamasoleng, M., & Sakul, S. (2015). Penilaian Kadar Air, Ph Dan Koloni Bakteri Pada Produk Daging Babi Merah Di Kota Manado. *Zootec*, 35(1), 117. <https://doi.org/10.35792/zot.35.1.2015.7108>
- Sulthoniyah, S. T. M., Sulistiyat, T. D., & Suprayitno, E. (2013). Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Thpi Student Journal*, 1(1), 33–45. <https://doi.org/10.21608/egjec.2013.94997>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.

- Winarmo, F.G 2008. *Tempe, Misteri Gizi Dari Jawa, Info Pangan, Teknologi Pangan Dan Gizi*, Fatameta, Ipb Bogor
- Yani, A. 2010. *Pengkajian Diversifikasi Produk Olahan Tepung Pisang Untuk Meningkatkan Nilai Tambah > 15% Dan Rendemen Tepung Pisang > 25% Menjadi Makanan Bayi, Biskuit Rasa Pisang, Aneka Snack Dan Bakery Dengan Menghemat Penggunaan Gula > 20% Di Lampung. Bptp Lampung, Lampung.*
- Yuliasih, 2016. *Biostatematika Berbagai Varietas Pisang. Skripsi Universitas Airlangga, Surabaya.*
- Zonneveld, N., E. A. Huisman.,&J. H. Boon. 1991. *Prinsip-Prinsip Budidaya Ikan. Pt Gramedia Pustaka Utama: Jakarta. 318 Hlm.*