

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa perbandingan ikan bandeng dan tepung tapioka amplang ikan bandeng berpengaruh nyata terhadap kenampakan, warna, aroma, tekstur, dan warna. Formula amplang ikan bandeng terpilih yaitu perbandingan ikan bandeng 50 g dan tepung tapioka 50 g. Karakteristik kimia amplang ikan bandeng formula terpilih mengandung protein 10,62%, kadar air 6,19%, abu 2,75%, lemak 30,86%, dan karbohidrat 49,74%. Karakteristik mutu hedonik formula terpilih yaitu, kenampakan warna kurang cerah merata namun bersih, aroma cukup kuat spesifik produk, rasa kurang kuat spesifik ikan, dan tekstur yang renyah dan padat. Berdasarkan analisis usaha amplang ikan bandeng (*Chanos chanos*) *Break Event Point* (BEP) usaha tercapai pada saat produksi mencapai 1.686 Kemasan dan biaya yang dikeluarkan akan dapat dikembalikan setelah kegiatan berlangsung selama 1,42 Bulan, jadi dari analisis usaha terlihat bahwa kegiatan pengolahan Amplang ikan bandeng ini layak untuk dilaksanakan.

1.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjut mengenai penggunaan alat penggorengan waktu dan suhu yang bisa dikontrol sehingga kadar air yang didapatkan pada produk amplang memenuhi standar SNI. Selain itu, perlu penelitian tentang pemanfaatan tulang bandeng sebagai tepung yang berkasium dan kulit ikan bandeng sebagai kolagen.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfisyahrica. 2015. Variasi Bagian Telur Dan Persentasenya Dengan Daging Ikan Pada Proses Pengolahan Amplang Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*), *Skripsi*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Apriland, 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.
- Aqil, D. 2010. Pemanfaatan Plankton Sebagai Sumber Makanan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Di Waduk Ir. H. Juanda, Jawa Barat, *Skripsi*, Program Studi Biologi, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Ariyani M, 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dan Bubur Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk: *Skripsi*. Semarang.
- Astuti EF, 2009. Pengaruh Jenis Tepung dan Cara Pemasakan Terhadap Mutu Bakso dari Surimi Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS): *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Azhary, L. 2005. Analisa Usaha Industri Rumah Tangga Amplang, Studi Kasus Di Kecamatan Kusan Hilir Kabupaten Tanah Bumbu, Propinsi Kalimantan Selatan, *Skripsi*, Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Badan Standar Nasional, 2006b. Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.2-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional, 2006c. Penentuan Kadar Abu Metode *Gravimetri* Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.1-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standar Nasional, 2006d. Penentuan Kadar Protein Metode *Kjeldahl* Total Pada Produk Perikanan. SNI 01-2354.4-2006. Jakarta: ICS 67.120.30. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Badan Standar Nasional, 2006e. Standar Nasional Indonesia: SNI 01-2354.3-2006, Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia: SNI 7762-2013, Uji Mutu Hedonik Amplang Ikan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia: SNI 2713.1-2009, Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori Kerupuk Ikan: Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Dewita dan Syahrul. 2014. Fortifikasi Konsentrasi Protein Ikan Patin Siam Pada Produk Snack Amplang Dan Mi Sagu Instan Sebagai Produk Unggulan Daerah Riau, *Jurnal*, Vol. 17 No. 2: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau.
- Dinas Kelautan dan Perikanan. 2016. Data produksi Perikanan Budidaya Menurut Komoditas, Propinsi Gorontalo.
- Eni, W. 2017. Pengaruh formulasi tepung kedelai dan tepung tapioka terhadap Karakteristik Organoleptik dan Nilai Gizi Nugget Ikan Kakap Putih (*Lates carcarifer*, bloch), *Jurnal*, Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Dan Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari.
- Fentiana, N. 2009. Peranan Enzim Protease Jeroan Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Dalam Proses Kemunduran Mutu, *Skripsi*, Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institute Pertanian Bogor.
- Garnida, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Pari (*Dasyatis sp*), *Jurnal*, Teknologi Pangan Fakultas Teknik Univeritas Pasundan Bandung.
- Harris, H 2012. Potensi Pengembangan Industri Tepung Ikan Dari Limbah Pengolahan Tradisional Khas Palembang Berbasis Ikan: *Jurnal Pembangunan Manusia Vol.6 No.3 Tahun 2012: Universitas PGRI Palembang*.
- Helmi. H. 2012. Potensi Pengembangan Industri Tepung Ikan Dari Limbah Pengolahan Makanan Tradisional Khas PALEMBANG berbasis ikan, *jurnal*, Fakultas Perikanan Universitas PGRI Palembang.

- Irfan, M. 2010. Aktivitas Enzim Katepsin Dan Kolagenase Pada Kulit Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*, Forskal) Selama Periode Kemunduran Mutu, *Skripsi*, Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Istanti I, 2005. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ikan Sapu-Sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Kementrian Kelautan Dan Perikanan 2015. Pusat Data Statistik Dan Informasi. Kementrian Kelautan Dan Perikanan Indonesia.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. www.ebookpangan.com. [10 Maret 2017]
- Kusrina, R, 2011. Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Kerupuk, Perusahaan Kerupuk Cap Dua Gajah, Indramayu, Jawa Barat, *Skripsi*, Departemen Agribisnis, Fakultas Ekonomi Dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor.
- Laiya N, 2014. Formula dan Karakterisasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disubstitusi dengan Tepung Sagu. *Skripsi*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Muchtadi D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan*. Bogor: PAU. IPB.
- Pakaya ST, 2014. Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu (*Metroxylon* sp.) yang Disubstitusi dan DiFortifikasi dengan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*): [Skripsi]: Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- Qosthari, S. 2016. Pengaruh Penggunaan Jumlah Tapioka Dan Soda Kue Terhadap Jadi Amplang Ikan Lele (*Clarias Sp.*), *Jurnal*, Vol. 5, No.1: Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- Rahman, A. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Ratnawati R, 2013. Eksperimen Pembuatan kerupuk Rasa Ikan Banyar dengan Bahan Dasar Tepung Komposit Mocaf dan Tapioka. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang: Semarang

- Reputra, J. 2009. Karakterisasi Tapioka Dan Penentuan formulasi Premix Sebagai Bahan Penyalut Untuk Produk *Fried snack*, *Skripsi*, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rumana, D. 2016. Karakteristik Amplang Lele Dumbo (*clarias gariepinus*) Yang Dibuat Dengan Variasi Jenis Dan Jumlah Pati, *Skripsi*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Rosiani, 2011. *Pembuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Kaya Antioksidan*: Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Saanin H. 1984. *Taksonomi dan Kunci Indentifikasi ikan Jilid I dan II*. Bandung: Bina Cipta.
- Saparinto C, Ida P, Diana H. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setiawan, Efendy. 2002. Diversifikasi Produk Tradisional Kerupuk Getas Dari Ikan Lele (*Clarias batrachus* L.) dan ikan layur (*Trichiurus sp*), *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Setiawan DW, Titik DS, Eddy S, 2013. Pemanfaatan Residu Daging Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan Beralbumin. *Jurnal Vol 1 No. 1*. Universitas Brawijaya.
- Wahyuningtyas N, 2014. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Kerupuk Berbahan Baku Tepung Terigu, Tepung Tapioka dan Tepung Pisang Kepok Kuning: *Jurnal Teknologi Pangan*: Vol 3 No. 2: Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Wardani R.J, 2014. Uji Protein dan Organoleptik Kerupuk Kombinasi Batang Pisang (*Musa paradisiacal*) dan Kulit Singkong (*Manihot utilissima*) dengan Penambahan Kunyit (*Curcuma domestica*): Naskah Publikasi: Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Winarno FG. 1992. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Mbrio Press. Bogor.

Zulfahmi A.N, Fronthea S, Romadhon, 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan: Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3, Nomer 4, Halaman 133-139:Universitas Diponegoro:Semarang