

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

- a. Perbedaan jenis *filler* berpengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur, serta sifat organoleptik (kesukaan kenampakan, rasa, aroma dan tekstur) *nugget* ikan patin.
- b. Kadar air semakin menurun seiring bertambahnya konsentrasi *filler* yang digunakan.
- c. Tekstur semakin meningkat seiring dengan bertambahnya konsentrasi *filler* yang digunakan.
- d. Nugget ikan patin dengan jenis *filler* tepung terigu merupakan perlakuan yang paling disukai panelis berdasarkan karakteristik organoleptik.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada pengujian organoleptik berdasarkan konsentrasi dan jenis *filler* yang digunakan dalam pembuatan *nugget* ikan patin, sehingga dapat diketahui perbandingan jenis dan konsentrasi *filler* yang menghasilkan *nugget* paling disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ann-Charlott Eliasson., 2004, Starch in Food. Woodhead Publishing Limited Cambridge England.
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2002. Nugget Ayam SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta
- Banks W dan Greenwood CT. 1975. Starch and Its Components. Helsted Press, John Willey and Sons, New York.
- Bayan L, Koulivand P, Gorji A. 2013. Garlic: a review of potential therapeutic effects. *Avicenna J Phytomed*. 4 (1): 7-21.
- deMan, M John. 1997. Kimia Makanan. Bandung : Institut Pertanian Bogor
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan: Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fellow, P.J. 1992. Food Processing Technology. New York: CRC Press
- Fennema, Owen R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York
- Hardoko, Sasmito BB, Puspitasari YE, Lilyani N. 2018. Konversi Ikan Asin Menjadi Nugget Berserat Pangan dengan Tambahan Ampas Tahu dan Beberapa Jenis Binder. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1):54-67
- Hernowo. 2001. Pembenihan Patin Skala Kecil dan Besar Jilid VI. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- International Journal of Current Research and Academic Review* .2015. 3(5):186-195.

- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press
- Khairuman dan D. Sudenda. 2002. Budidaya Ikan Mas Secara Intensif. Agro Media Pustaka. Tangerang.
- Kusnandar, Feri. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta : Dian Rakyat
- Manullang, M dan Tanoto, E. 1995. Pengaruh Pengikat dan Emulsifier terhadap Mutu Nugget Ikan selama Penyimpanan pada Suhu Beku. Bulletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol VI no.1.
- Matz, S.A and T.D. Matz. 1978. Cookies and Crackers Technology. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Mead, G. C. 1989. Processing of Poultry.Elsevier Applied Publisher, New York. Hal 1-34.
- Moedjiharto, T.J. (2002). Usaha Industri Rumah Tangga Fish Nugget. Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ridwan, Rimelda. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tengiri (*Scomberomorus commersoni*) Terhadap Kualitas Kerupuk Getas. Buletin BIPD. XV(2).
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rumaniah. 2002. Kajian proses pembuatan fish nugget dari ikan mas (*Cyprinus carpio*). [Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan. Jilid I dan II. Bina Cipta. Bandung.
- Soeparno. 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Subagja, Y. 2009. Fortifikasi Ikan Patin (*Pangasius sp*) pada Snack Ekstrusi. Fakultas Perikanan dan Ilmi Kelautan. Institut Pertanian Bogor.

- Surawan F E D. 2007. Penggunaan tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka dan tepung maizena terhadap tekstur dan sifat sensoris fish nugget ikan tuna. <http://repository.wima.ac.id/9655/1/ABSTRAK.pdf>. Diakses tanggal 10 juni 2018
- Wellyalina, Azima F, Aisman. Pengaruh perbandingan tetelan merah tuna dan tepung maizena terhadap mutu nugget. Jurnal Aplikasi Teknologi pangan. 2. 1
- Wibowo, S. 2001. Budidaya Bawang: Bawang Putih, Merah, dan Bombay. Penebar Swadaya: Jakarta
- Widrial, R. 2005. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). Skripsi Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Bung Hatta. Padang.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- .