

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

1. Perbedaan jenis *filler* (tepung beras, maizena dan campuran keduanya) pada pengolahan *nugget* ikan gabus berpengaruh terhadap tekstur, WHC, kadar air, kadar protein, kekerasan dan kekompakan.
2. Jenis *filler* campuran tepung beras dan maizena kemungkinan memberikan karakteristik nugget ikan gabus terbaik.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis *filler* dan perlakuan terbaik *filler* untuk pengolahan *nugget* ikan gabus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anilkumar, G. Gaoonkar and A.Mc. Pherson. 2006. *Ingredients Interaction: Effect on Food Quality*. 2nd Edition. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group.
- ANTARA. (2008). *Kualitas Albumin Ikan Gabus Lebih Baik Dari Telur*. <http://www.antarajatim.com>. (7 September 2009)
- Anonimus. *Nugget Ikan*. <http://www.damandiri.or.id/file/epirospiatiipbbab2.pdf>. (11 September 2009).
- Farabee, M.J. (2001). *Biological Diversity: Animals III*. http://www.emc.maricopa.edu/faculty/farabee/BioBK/BioBookDiversity_9.html#PylumChordata. [1 September 2009].
- Fardiaz, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisa Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Bogor. PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Products*. New York: Ellis Horwood.
- Helias, J.F. and J. Jensen. *Striped Snakehead*. http://www.jjphoto.dk/fish_archive/warm_freshwater/channa_striata.jpg. (3 September 2009).
- Hilton, R. (2004). *Norton Sneakhead*. <http://csa.elib.nctu.edu.tw/hottopics/snakehead/news0712.htm>. (4 September 2009).
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent For Food*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

- James, N.B.M and R.L. Whistler. 2007. *Starch: Chemistry and Technology*. Orlando: Academic Press.
- Jamilah, B., A. Mohamed, K.A. Abas, R.A. Rahman, R. Karim and D. M. Hashim. 2009. Protein-Starch Interaction and Their Effect on thermal and Rheoloical Characteristics of a Food System, *Journal of Food Agricultural and Environment.*, 7 (2), 169-174.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson and F.E. Tauber. 1982. *Processed Meat*. Westport Connecticut: The AVI Publishers Company Inc.
- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. England: Elsevier science Publishers.
- Muctadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium: Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- Pethiyagora, R. (2004). *Fish Identification: Find Species*. <http://www.fishbase.org/EschSpeciesSummary.cfm?ID=343>. (1 September 2009).
- Phillips, R. D and J. W. Finley.1989. *Protein Quality and the Effects of Processing*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Purnomo, H. 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan DendengSelama Penyimpanan*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Putri, R.M., 2004. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Maizena Terhadap Sifat Fisikokomia Nugget Ikat Gurami, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWM, Surabaya.
- Radley, J.A. 1976. *Industrial Uses of Starch and Its Derivatives*. London: Applied Science Publisher, Ltd.
- Rully. (2007). *Cepat Sembuh Berkat Ikan Gabus*. <http://www.fishyforum.com?.../7275-cepat-semuh-berkat-ikan-gabus.html>.(7 September 2009).

- Samidah, I dkk., 2009. Pengaruh Pemberian Ikan Gabus Terhadap Peningkatan Gizi Balita di Sulawesi Selatan (*Abstract*). http://www.smeccda.com/kajian/files/kjdaerah/Sulsel_4.htm. (7 September 2009).
- Soeparno. 1998. *Imu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeprayitno, E dan T.D. Sulistiyawati. 2004. Kualitas Bubur Serbuk Albumin Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Prossiding PATPI: Peranan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi dalam Mewujudkan Kemandirian Pangan di Indonesia*, Jakarta, Desember 17-18, TP-28
- Tarwotjo, C.S., 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Penerbit PT Gramedi Widiasarana Indonesia.
- Utomo, A.R dan Fee L., 2007. Penentuan Kombinasi Terbaik Jenis Filler dan Konsentasi Binder Pada Pengolahan Nugget Bebek. *Prossiding PATPI: Meningkatkan Daya Saing Produk Pangan Lokal Melalui Ilmu dan Teknologi untuk Menunjang Ketahanan Pangan Nasional*, Bandung, Juli 17-18, TP-01
- Venugopal, V., 2006. *Seafood Processing: Adding Value Through Quick Freezing, Retortable Packaging, and Cook-Chilling*. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Wibowo, S., 1989. *Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah dan Bawang Bombay*. Jakarta: Swadaya.