

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi ikan patin berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk mentah maupun matang, kadar protein, daya pengembangan, daya patah, dan sifat sensoris kerupuk ikan patin yang meliputi warna dan kerenyahan kerupuk ikan patin.
2. Penambahan konsentrasi ikan patin tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris kerupuk ikan patin yang meliputi rasa kerupuk ikan patin.
3. Semakin tinggi tingkat penambahan konsentrasi ikan patin, semakin tinggi kadar air kerupuk mentah, kadar air kerupuk matang, kadar protein, dan daya patah kerupuk ikan patin.
4. Semakin tinggi tingkat penambahan konsentrasi ikan patin, semakin rendah daya pengembangan kerupuk patin.
5. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah kerupuk dengan tingkat penambahan konsentrasi ikan patin sebanyak 30%, dengan kadar air kerupuk mentah sebesar 10,5130%, kadar air kerupuk matang sebesar 5,1944%, kadar protein sebesar 6,8972%, daya pengembangan sebesar 468,7600%, dan daya patah sebesar 6,875 N.

6.2. Saran

Perlu adanya penelitian pemanfaatan jenis ikan lain sebagai usaha penganeekaragaman kerupuk ikan sebagai makanan berprotein bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agribisnis & Aquacultures. 2008. *Prospek Usaha Patin Menjanjikan*.
<http://citrakaryanusantara.blogspot.com/>. (10 November 2011).
- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Audet, M. 2008. *Baking Powder: Single Acting? Double Acting? What is The Difference?*. (23 Februari 2012).
- Badan Pengujian Mutu Hasil Perikanan. 1998. *Petunjuk Teknis. Penanganan dan Pengolahan Ikan Patin (Pangasius sp)*. Jakarta: Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Departemen Pertanian.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*.
<http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%5B1%5D%20AMDK.pdf> (10 Februari 2012).
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Deperindag. 1994. *Standar Mutu Tepung Tapioka (SNI 01-3451-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Dewi, A. L. 2010. *Reaksi Maillard (Maillard Reaction)*.
<http://anitalusiyadewi.blogspot.com/2010/11/reaksi-maillard-maillard-reaction.html?m=1> (27 Maret 2013)
- Djariah, A. S. 2001. *Budidaya Ikan Patin*. Yogyakarta: Kanisius.
- Djumali, Z., I. Nasution, Sailah dan M. S. Ma'arif. 1982. *Teknologi Kerupuk. Buku Pegangan Petugas Lapang Penyebarluasan Teknologi Sistem Padat Karya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publising Limited.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*.
<http://id.netlog.com/dewifatmaningrum/blog> (20 Februari 2012).
- Fennema, O. R. 2008. *Food Chemistry 4th edition*. London: CRC Press.
- Fox, P.F. dan J.J. Condon (Ed). 1982. *Food Proteins*. London: Applied Science Publishers.
- Francis, F. 1975. *Food Calorimetry: Theory and Application*. Washington: CRC Press.
- Gomez, M., E. Ruiz, dan B. Oliete. 2011. Effect of Batter Freezing Conditions and Resting Time on Cake Quality. *LWT - Food Science and Technology*, 44, 911-916.
- Hermanianto, Ernawati, dan Wulandari. 1996. *Produk Ekstruksi Majalah Femina*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Huda, N., I. Boni, dan I. Noryati. 2009. The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers. Malaysia: Food Technology Division, School of Industrial Technology, University Sains Malaysia. *International Food Research Journal* 16 (159-165).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Peranan Lemak dalam Bahan Pangan*. Bogor: Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor.
<http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index.php> (31 Mei 2011).

- Kordik, M. G. H. 2005. *Budidaya Ikan Patin, Biologi, Pembenihan, dan Pembesaran*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusantara.
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan*. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dan Ikan Patin (Pangasius hypothalamus) (Skripsi)*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor.
- Martha, R. 2006. *Analisa Kelayakan Industri Fillet Ikan Patin Beku (Pangasius Hypophthalmus) di Kabupaten Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Maureen, B. 2011. *Pengaruh Tingkat Substitusi Tapioka dengan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah (Skripsi)*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Mellysa. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Udang (Skripsi)*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Mohamed, S., N. Abdullah, dan M.K. Muthu. 1989. Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flours. Faculty of Food Science and Biotechnology, Malaysia. *J. Sci. Food Agri.* 49, 369-377.
- Moreira, R.G., X. Sun, and Y. Chen. 1997. Factors Affecting Oil Uptake in Tortilla Chips in Deep-fat Frying. *J. Food Engineering.* 31:485-498.
- Muchtadi, T.R., Purwitno dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Pumama, S. 1990. *Penelitian Mutu Kerupuk Udang dalam Rangka Menunjang Ekspor*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Purnomo, H. dan Adiono. 1984. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Radley, J.A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publishers LTD.
- Saraswati.1986. *Membuat Kerupuk Ikan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Setiawan, H. 1988. *Mempelajari Karakteristik Fisiko Kimia Kerupuk dari Berbagai Taraf Formulasi Tapioka, Tepung Kentang dan Tepung Jagung (Skripsi)*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Siaw, C. L., A. Z. Indrus and S. Y. Yu. 1985. *Intermediate Technology for Fish Craker (Keropok) Production*. J. Food Tech. 20 : 17-21.
- Silva, J. L. dan Chamul R. S. 2000. *Composition of Marine and Freshwater Finfish an Shellfish Species and Their Products*. Di dalam: Martin, R. E., Carter E. P., Flick Jr. G. J., David L. M., Editors. *Marine and Freshwater Products Handbook*. Pennsylvanis: Technomic Publication.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Suarman, W. 1996. *Kajian Pembuatan Dan Kerupuk Secara Mekanis*. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.

- Suprapti, M.L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suryani, Ani, Erliza H., dan Encep H. 2005. *Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Udang*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Susanto, H. dan Amri, H. 2002. *Budidaya Ikan Patin*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Wianecki, M. dan Kolakowski E. 2007. Gelatinization Parameters of Starch and Some Cereal Product, as Determined Thermomechanically from Torque Measurement. *Food Sci. and Tech.* 10 : issue 4.
- Winarno, F. G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan S. Koswara. 2002. *Bawang, Komponen Bioaktif, dan Produk Olahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Jakarta: Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Protein in Food*. Germany: Springer.