

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan jenis sumber protein (putih telur atau susu rendah lemak) tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia kerupuk ikan teri nasi (*Stolephorus* sp.) yang dihasilkan, sehingga kedua jenis sumber protein tersebut dapat digunakan.
2. Penambahan kedua jenis sumber protein (putih telur atau susu rendah lemak) menghasilkan kerupuk ikan teri nasi dengan sifat fisikokimia yang mirip (tidak berbeda nyata).
3. Perlakuan terbaik untuk penambahan putih telur berdasarkan uji pembobotan adalah konsentrasi 6% dengan bobot 0,60.
4. Perlakuan terbaik untuk penambahan susu rendah lemak berdasarkan uji pembobotan adalah konsentrasi 6% dengan bobot 0,73.
5. Kadar protein perlakuan putih telur (9,50%) lebih baik dibandingkan perlakuan susu rendah lemak (8,77%) untuk membantu peningkatan asupan protein.

6.2. Saran

Formulasi bahan tambahan protein rendah lemak dengan putih telur atau susu rendah lemak dapat diaplikasikan dalam proses pengolahan kerupuk ikan teri nasi (*Stolephorus*, sp.).

DAFTAR PUSTAKA

- Afnan. 2009. *Formulasi Biskuit Berbasis Kecipir (Psopharacarpus tetragonolobus) Fortifikasi Kalsium dan Omega-3 Sebagai Alternatif Peningkatan Gizi dan Imunitas Tubuh*. Available at: http://afnanyoung.blogspot.com/2009_02_01_archive.html
- Astawan, M. 2008. *Proses UHT Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu*. Available at: <http://www.ayahbundaanak.com/?p=78>
- Asyhari, F. 1993. *Pengaruh Cara Perebusan dan Prosentase Kanji terhadap Kadar Protein dan Sifat-Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- Buana, R. A. 2008. *Gelasi dan Presipitasi Protein*. Available at: <http://riskaarybuana.wordpress.com/2008/12/26/kimia-pangan/>
- Ceeva. 2010. *Gelatinisasi Pati*. Available at: <http://ceevea.wordpress.com/2010/01/18/gelatinisasi-pati-puna-ceevea/>
- Cleopatra. 2008. *Ikan Teri Cegah Osteoporosis*. Available at: <http://cafepojok.com/forum/showthread.php?t=13920>
- Considine, M. D. dan G. D. Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- De Bruin, G.H.P., B.C. Russel, and A. Bogusch. 1994. *The Marine Fishery Resources of Sri Lanka*. FAO Species Identification Field Guide for Fishery Purpose. Roma: M-43. ISBN 92-5-103293.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Bharata.
- Esminger, A. H., M. E. Esminger, J. E. Konlande dan J. R. K. Robson. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*, 2nd ed. London: CRC PRESS.
- Fennema, O. W., S. Damodaran, dan K. L. Parkin. 2007. *Fennema's Food Chemistry*. New York : CRC Press.

- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hidayat, N. dan S. Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Huda, N., A. Abdullah, dan A. S. Babji. 2001. *Substitution of Tapioca Flour with Surimi Powder in Traditional Crackers (Keropok Palembang)*. Available at: <http://docs.google.com/gview?a=v&q=cache:57hLPjpt>
- Huda, Nurul. 2003. *Penggunaan Tepung Surimi Dalam Pembuatan Kerupuk Palembang*. Yogyakarta: Seminar Nasional Peranan Industri dalam Pengembangan Produk Pangan di Indonesia.
- Huda, N., N. Ismail, A. L. Leng, dan C. X. Yee. 2007. *Chemical Composition, Colour And Linear Expansion Properties Of Commercial Fish Cracker*. Kuala Lumpur: 12th Asian Chemical Congress.
- Huda, N., Boni, I., dan Noryati, I. 2009. *The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers*. Available at: <http://www.ifrj.upm.edu>
- Ikhsan, M. 2007. *Memetik Manfaat Susu Sapi*. Available at: <http://www.1ggplus.wordpress.com/2007/11/05/memetik-manfaat-susu-sapi.html>.
- Isnandi, D. S. 2008. *Harumnya Ikan Bilis atau Ikan Teri*. Available at: <http://dini.isnandi.net/2008/05/14/harumnya-ikan-bilis-atau-ikan-teri/>
- Iwan. 2007. *UHT Time*. Available at: http://www.balita-anda.indoglobal.com/balita_369_UHT_Time.html
- Iwansyah, A. C., A. Hermiani, dan F. Setiyoningrum. 2008. *Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium Terhadap Mutu Kimia Kerupuk Ikan*. Lampung: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Universitas Lampung.
- Joslyn, M. A., dan J. L. Heid. 1963. *Food Processing Operation*. USA: The AVI Publishing Company, Inc.

- Kartika, B. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Keenleyside, M.H.A. 1979. *Zoophysiology volume 11: Diversity and Adaptation in Fish Behaviour*. New York: ISBN 3-540-09587-X Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Kent, N. L., 1983. *Technology of Cereal 3rd edition*. Sidney: Pergamon Press.
- Larasati, W., K. D. Aelani, R. Sari, P. B. Nastiti, dan N. Mazibatun. 2008. *Pembuatan Terasi Dengan Bahan Baku Ikan Teri*. Semarang: Program Kreativitas Mahasiswa, Universitas Negeri Semarang
- Lim, S. dan P. A. Seib. 1993. Preparation and Pasting Properties of Wheat and Corn Starch Phosphates. *Journal of Cereal Chem*, 70(2): 137-144.
- Margono, T., D. Suryati, S. Hartinah. 1993. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI dan Swiss Development Cooperation
- Merta, I.G.S. 1992. *Dinamika Populasi Ikan Lemuru, Sardinella lemuru Bleeker 1853 (Pisces Clupeidae) di Perairan Selat Bali dan Alternatif Pengelolaannya*. Bogor: Disertasi Program Pascasarjana, IPB.
- Muchtadi, T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Murniyah, A. S dan Soedarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Peranginangin, R., S. T. Soekarto, Lavlinesia, dan I. Muljanah. 1995. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Daging Ikan terhadap Pengembangan Volumetrik, Kerenyahan dan Rasa Kerupuk Ikan*. Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan Indonesia Vol.1 (2) 1995: 13-27
- Pratomo, H. 2008. *Telur sebagai Sumber Makanan Bergizi*. Available at: <http://www.scribd.com/doc/8403434/Gizitelor>

- Purnama, B. I. dan Yendri, A. 2007. *Komposisi Daging Ayam dan Telur*. Available at: http://www.disnaksumbar.org/index.php?option=com_content&task=view&id=144&Itemid=84
- Purnomo, H. 1997. *Studi tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang : Fakultas Peternakan, UNIBRAW-PRESS.
- Pusat Standarisasi Departemen Perindustrian. 1990. *Kerupuk (SII.0272-90)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Pusat Standarisasi Departemen Perindustrian. 1995. *Kerupuk Ikan (SNI 01-2713-1995)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Rismunandar. 1986. *Membudidayakan Lima Jenis Bawang*. Bandung: Sinar Baru.
- Salim, A. 1989. *Pengaruh Jenis Tepung dan Proporsi Ampas Tahu terhadap Beberapa Sifat Fisik dan Kimia dari Kerupuk yang Dihasilkan*. Malang: Jurusan Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Santoso, H.B. 1998. *Ikan Asin*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saraswati. 1986. *Membuat Kerupuk Udang*. Jakarta: Bhadrata Karya Aksara.
- Siswantoro. 2009. *Perubahan Volume dan Kadar Air Kerupuk Selama Penggorengan dengan Menggunakan Pasir*. Available at: <http://sis07w.wordpress.com/2009/03/23/model-matematik-perubahan-volume-dan-kadar-air-kerupuk-goreng-pasir/>
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo. 1977. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Pikiran Rakyat.
- Soemarno. 2005. *Rancangan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Available at: <http://depoikan.com/depoikan/content/view/19/38/>
- Soemarno, M. S. 2008. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. Available at: <http://images.soemarno.multiply.com/attachment/0/Rf87DQoKCpkAA BBBFmA1/TEKNOTAPIO.doc?nmid=22554435>

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan. 1969. *Practical Baking*. New York: The AVI Publishing Company, Inc.
- Suprpti, M. L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Sutomo, B. 2007. *Tips Mengolah Telur*. Available at: <http://budiboga.blogspot.com/2007/12/tips-mengolah-telur.html>
- Sutomo, B. 2008. *Tepung Terigu-Lain Jenis Lain Gunanya*. Available at: <http://myhobbyblogs.com/food/2008/05/12/tepung-terigu-lain-jenis-lain-gunanya/>
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tyler, V.E. 1993. *The Honest Herbal*, third edition. Australia: Pharmaceutical Products Press.
- Usmiati, S. dan A. Priyanti. 2008. *Sifat Fisikokimia Dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau*. Available at: <http://docs.google.com/gview?a=v&q=cache:aQ-wdn1wRcMJ:peternakan.litbang.deptan.go.id>
- Wahyono, R. dan Marzuki. 1998. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wahyono, R. dan Marzuki. 2006. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wahyuni, M. 2008. *Kerupuk Tinggi Kalsium : Perbaikan Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna*. Available at : <http://ptp2007.wordpress.com/2008/03/27>

- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Wiriono. 1984. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Bogor: Departemen Perindustrian.
- Wootton, R.J. 1992. *Fish Ecology*. Glasgow and London: Blackie and Son Ltd.
- Young, J.Z. 1962. *The Life of Vertebrates. Second eds*. New York and Oxford: Oxford University Press.