

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Perlakuan konsentrasi putih telur memberikan pengaruh nyata terhadap, kadar air, daya patah, daya pengembangan, daya serap minyak dan organoleptik kerenyahan serta rasa, tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap warna secara objektif maupun warna secara subjektif.
2. Perlakuan terbaik yaitu pada penambahan konsentrasi putih telur 6% yaitu sebesar 0,60

6.2. Saran

Pembuatan kerupuk udang disarankan untuk menggunakan penambahan putih telur pada konsentrasi 6%. Kerupuk digoreng menggunakan minyak yang baru.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N.S. dan Afiana H. 2004. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Cempedak (*Artocarpus champeden Lour*). Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Buckle, K. A, 1987. Ilmu Pangan. Edisi Kedua. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Jakarta.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. New York: John Wiley and Sons, Inc
- Croguennec, T., E. Nau dan G. Brule. 2002. Influence of pH and Salts on Egg White Gelation. *Journal of Food Science*. 67 (2): 608-614.
- De Garmo, E.P., WG. Sulluvan dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy (7th ed.)*. New York: Mac Millan Publishing Company.
- Desrosier, N. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: UI Press
- Ertikasari, Sukoso dan Rahmi Nurdiani. 2003. Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ikan Peperek (*Leiognathus sp.*) dan Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Mutu *stick*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya
- Firmansyah, M. 1990. *Perbedaan Pengaruh Penggunaan Bahan Air Susu Segar dari Air Susu Asam terhadap Kualitas Kerupuk Susu*. Skripsi Mahasiswa Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya. Malang
- Hadiwiyoto, 1983. Teknik Uji Mutu dan Hasil Olahan. Liberty. Yogyakarta
- Handa, A., K. Takahashi, N. Karoda dan G.W. Fronning. 1998. Head Induced Egg White Gels as Affected by pH. *Journal of Food Science* 63: 403-407

- Haryadi. 1994. *Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok crackers from Different Starches*. Inonesian Food and Nutrision Progress, Vol 1, no.1 23-26
- Huda, N., Boni, L, dan Noryanti, 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.ifri.upm.edu>.
- Joslyn, M.A., dan J.L. Heid. 1963. *Food Processing Operation*. USA. The AVI Publishing Company, Inc
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Lemak dan Minyak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Lawson, H. 1995. *Food Oil and Fats Technology Utilization and Nutrition*. USA: Chopman and Hall.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. The AVI Publishing Company Inc. Wespor.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka untuk Produk Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Moeljanto, R., 1982. *Pengolahan Hasil – hasil Sampingan Ikan*. Jakarata: Penebar Swadaya.
- Moskowitz, HR. 1987. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. Marcell Decker Inc. New York
- Mountney, GJ. 1989. *Poultry Product Technology 2nd ed*. New York: Food Products Press, Inc.
- Novita, Fanny. 2010. *Pengaruh Penggunaan Putih telur atau Susu Rendah Lemak terhadap Sifat Fisikokimia Kerupuk Udang*. Skripsi Mahasiwa Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya

- Pennak, R. W. 1978. *Fresh-water invertebrates of the United States*. John Wiley & Sons, New York.
- Rukmana, H. R. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rohaendi. 2009 *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- 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. 1992. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- 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 dan Sediaoetomo. 1971. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Soewondo, H., 1993. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. Cetakan I, Edisi II. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Standart Nasional Indonesia. 1999. *Standar Mutu Kerupuk*. Departemen Perdagangan dan Perindustrian. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi ke-4, Cetakan ke-2. Yogyakarta: Liberty.
- Suprpti. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyanto, Rachmatun dan Mujiman. 1999. *Budidaya Udang*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tyler, V.E. 1993. *The Honest Herbal*, 3rd ed. Australia: Pharmaceutical Products Press
- Waheb. 1991. Pembuatan Kerupuk dari Buah Sukun Daerah Khususnya Pulau Bawean Kabupaten Gresik Jawa Timur. Penelitian dan Pengembangan Industri Surabaya. Surabaya
- Wahyono, R. dan Marzuki. 2006. Pembuatan Aneka Kerupuk. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yamashita, H., J. Ishibashi, Y. Hong dan M. Hirose. 1998. Involvement of Ovotransferrin in the Thermally Induced Gelation of Egg White at around 65° C. *Bioscience Biotechnology Biochemical.*, 62 (3), 593-595.