

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan maltodekstrin berpengaruh terhadap sifat fisikokimia granula bubuk bandeng yaitu kadar air, aktivitas air, warna dan kelarutan
2. Penambahan konsentrasi maltodekstrin pada granula bubuk bandeng menurunkan kadar air (6,24%-7,77%), aktivitas air (0,4879-0,5654), kelarutan (13 NTU-22,4 NTU)

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan granula bubuk bandeng

DAFTAR PUSTAKA

- Abbey, L., M. Glover-Amonger, M.O. Atikpo, A. Atter dan J. Toppe. 2016. Nutrient Content of Fish Powder from Low Value Fish and Fish Byproducts. *Food Science & Nutrition*, 5(3)
- Adawiyah, A.R. dan R. Selviastuti. 2014. Serburia Suplemen Tulang Ikan Bandeng dengan Cangkang Kapsul Alginat untuk Mencegah Osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 4(1)
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis 14th Edition. Washington D.C: Association of Analytical Chemists.
- AP2H1. 2016. *Milkfish*. <http://www.ap2hi.org/?knowledge-sharing=milkfish-2> (diakses 6 Oktober 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI-01-2715-1996: Tepung Ikan Bahan Baku Pakan*. <https://dokumen.tips/documents/sni-tepung-ikan.html> (diakses 6 Oktober 2018)
- Chavan, B.R. Basu, A dan Kovale, S.R. 2008. Development of Edible extruded Dried Fish Granules From Low Value Fish Croaker (*Otolithus argenteus*) and Its Storage Characteristics. *CMU. J. Nat. Sci.* 7(1).
- Chuaychan, S. dan S. Benjakul. 2016. Effect of Maltodextrin on Characteristics and Antioxidative Activity of Spray-Dried Powder of Gelatin and Gelatin Hydrolysate From Scales of Spotted Golden Goatfish. *J Food Sci Technol* 53(9): 3583-3592
- Fitri, A., R.B.K. Anandito, Siswanti. 2016. Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Pada Stik Ikan Sebagai Makanan Ringan Berkalsium dan Berprotein Tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2)
- Gardjito, M., M. Agnes, A. Nur. 2006. Mikroenkapsulasi B- Karoten Buah Labu Kuning Dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 13-18
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi Pada Ikan Bandeng Yang Berasal Dari Habitat Yang Berbeda. *Jurnal Kelautan*. 8(1): 37-43

- Hui, Y.H. 2002 *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. New York: VCH Publisher, Inc.
- Irawati, A.A., W.F. Ma'ruf dan A.D. Anggo. 2016. Pengaruh Lama Pemasakan Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk.*) Duri Lunak Goreng Terhadap Kandungan Lisin dan Protein Terlarut. *J. Peng dan Biotek Hasil Pi*.5(1):106-111
- Kearsley, M.W. dan S.Z. Dziedzic. 1995. *Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives*. UK: Chapman and Hall
- Kotler, K., K. Tiefensee, dan K. Zeitz. 2000. Use of redispersible polymer powders or polymer granules as binders for producing solid pharmaceutical presentations, *USA*, US6066334A, 23 Mei 2000
- Oberoi, D.P.S dan D.S. Sogi. 2015. Effect of Drying Methods and Maltodextrin Concentration on Pigment Content of Watermelon Juice Powder. *Journal of Food Engineering*. 165:172-178
- Parikh, D.M. 2016. *Handbook of Pharmaceutical Granulation Technology*. Boca Raton: CRC Press
- PSPK UB. 2018. *Genjot Produksi Ikan Bandeng dengan Teknologi dan Pakan yang Tepat*. http://pspk.ub.ac.id/pspk/detil_artikel/16# (diakses 6 Oktober 2018)
- Rahman, M.S. 1999. *Handbook of Food Preservation*. Marcel Dekker Inc. : New York
- Saparinto, C. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Kanisius: Yogyakarta
- Siagian, G.Y.H., R. Wiludjeng dan T.W. Agustini. 2017. Sikap Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Bandeng Duri Lunak di Toko Bandeng Juwana Kota Semarang. *Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro, Semarang
- Shipley, C. 2011. *Eye on Excipients*. https://tabletscapsules.com/wp-content/uploads/pdf/tc_20111001_0041.pdf (diakses 6 Oktober 2018)
- Sudamarji, S., Bambang H. dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta

- Suryanti, T.D. Suryaningrum dan R. Peranginangin. 2013. *Aneka Olahan Ikan Bandeng*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Syarif, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan, Jakarta
- Toldra, F. and L.M.L. Nollet. 2015. *Handbook of Food Analysis* 3rd edition. New York: CRC Press.
- Tousey, M.D. 2016. *The Granulation Process 101 Basic Technologies for Tablet Making*.
<http://techceuticals.com/wp-content/uploads/2016/07/Article-The-Granulation-Process.pdf> (diakses tanggal 9 September 2018)
- Universitas Brawijaya. 2016. *Instruksi Kerja Alat Turbidimeter Lovibond TB 300 IR*. Malang: Universitas Brawijaya
- Visavarungroj, N. dan J.P. Remon. 1992. Evaluation of Maltodextrin as Binding Agent. *Drug Development and Industrial Pharmacy*, 18 (15): 1691-1700
- Watson, M.A., J.M. Lea dan K.L. Bett-Garber. 2017. Spray Drying of Pomegranate Juice Using Maltodextrin/Cyclodextrin Blends as The Wall Material. *Food Sci Nutr* : 1-8
- Waziroh, E., D.Y. Ali, dan N. Istianah. 2017. *Proses Termal Pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press
- Wikipedia. 2018. *Maltodextrin*.
<https://en.wikipedia.org/w/index.php?title=Maltodextrin&action=history> (diakses 6 Oktober 2018)
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wrolstad, R.E, R.W. Durst, dan J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products, *Food Science and Technology*, 16: 423-428

- Zaki, A. 2011. Formulasi Tablet Cepat Hancur Menggunakan Maltodekstrin DE 10-15 dan Prigelatinisasi Pati Singkong Sebagai Eksipien. *Skripsi S-1*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Program Studi Farmasi Universitas Indonesia, Depok
- Zhou, L. F. Wu, X. Zhang dan Z. Wang. 2017. Structural and Functional Properties of Maillard Reaction Products of Protein Isolate (Mung Bean, *Vigna Radiate L.*) with Dextran. *International Journal of Food Properties*. 2 (20): 1246-1258