

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi tepung nangka berpengaruh pada sifat fisikokimia dendeng giling ikan patin yang meliputi kadar air, aktivitas air, WHC (*Water Holding Capacity*), warna, tekstur.
2. Semakin tinggi konsentrasi tepung nangka 3%- 18%, maka nilai kadar air akan mengalami penurunan (40,52% - 34,36%), nilai aktivitas air (*Aw*) (0,90-0,86).
3. Semakin tinggi konsentrasi tepung nangka 3%- 18%, maka nilai *watter holding capacity* (WHC) akan mengalami kenaikan (101,36 %-129,92 %)
4. Semakin tinggi konsentrasi tepung nangka 3%- 18%, maka nilai *hardness* akan mengalami kenaikan (237,169g-351,935g)
5. Semakin tinggi konsentrasi tepung nangka 3%- 18%, maka nilai warna (*Lightness*) akan mengalami kenaikan (29,94-34,35), warna (*Chroma*) (0,57- 0,72), dan °*hue* (36,03-42,36).

5.2. Saran.

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan pengujian organoleptik dengan berbagai ragam panelis untuk menentukan tingkat kesukaan masyarakat secara luas terhadap pruduk dendeng giling ikan patin.
- Perlu dilakukan inovasi terhadap hasil kadar air dendeng agar mendapatkan dendeng yang memiliki kadar air yang tidak terallu tinggi.
- Penambahan tepung nangka pada dendeng giling ikan patin menyebabkan tekstur menjadi semakin kompak namun tekstur yang dihasilkan masih belum cukup kompak sehingga diperlukan bahan tambahan lain seperti ISP (*Isolat Soy Protein*).
- Perlunya penelitian lebih lanjut terhadap *Aw* yang masih tergolong terallu tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A., & Budi, S. (2011). Water Holding Capacity (WHC), Kadar Protein Kasar, dan Kadar Air Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale Roscoe*) dan Lama Perendaman yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol. 6, No. 2 : 41-46.
- Anggraeni., Dyah A., Simon, B.W., & Dian, W.N. (2014). Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*): Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Sosis Ayam [In Press Juli 2014]. " *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2.3,214-223.
- Ageng, M.P., Djalal, R. & Eny, S.W. Pengaruh penambahan pati biji durian terhadap kualitas kimia dan organoleptik nugget ayam, *J. Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(3), 17-26.
- Agustini, W. (2012). Pengaruh Perendaman Terhadap Kualitas Dendeng Ikan Lele. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1(1), 38–43.
- Badan Standarisasi Indonesia. (2013). SNI 2908:2013. https://kupdf.net/queue/sni-2908-2013-dendeng-sapi_59c0c31508bbc5f823686fb0_pdf?queue_id=-1&x=1637671481&z=MzYuODguMTAwLjExNQ==. Tanggal Akses 23 November 2021.
- Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P. (2019). *Food Chemistry. 4th Edition*, Berlin: Springer-Verlag.
- Bankeblia, N. 2019. Variation of reducing and total sugars starch, total phenolic contents in unripe and ripe jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) and West Indian locust (*Hymenaea courbaril*) fruits. *IJPSH*,1(1), 49-55.
- Berutu, F. L. Dewi, R. D., Muhammad, Ginting, Z. dan Nasrul, Z.A. 2022. Biofoam Berbahan Pati Sagu (*Meytroxylon rumphii m*) Dengan Bahana Pengisi (Filler) Serat Batang Pisang dan Kulit Pisan Menggunakan Metode Thermopressing, *Chemical Engineering Journal Storage*, 2(1): 61-70
- De Man, & Jhon, M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung:ITB.
- Ela, T.S., Dede, Z.A., & Tanti, O. 2018. Karakteristik Tepung Campolay (*Pouteria Campechiana*) Untuk Biskuit Dengan

- Variasi Tingkat Kematangan Dan Suhu Blansing. *Jurnal Pasundan Food Technology Journal*, 5(2),111-121.
- Febrianingsih, F., Harapin, H., & Amiluddin, I. (2016). Kualitas Organoleptik Dendeng Sapi Yang Diberi Gula Merah Dengan Level Berbeda. *Jurnal Jitro*, 3(2), 11-15.
- Ghufran, H & Kordi, K.M. (2010). *Budi daya ikan patin di kolam terpal: lebih mudah, lebih murah, lebih untung*. Yogyakarta: Andi.
- Hadiwiyoto, S. (2013). Studi Pengolahan Dendeng dengan Oven Pengereng Rumah Tangga. *In Buletin Peternakan*, 18(4), 119,
- Handayani N. (2012). Pemanfaatan limbah nangka sebagai panganekaragaman makanan. *Jurnal Warta Edisi*, 2(1), 1–12.
- Handayani, B.R., Widyastuti, S. Kertanegara.Hidayati, A. Werdiningsih, W. and Rahayu, T.I. (2021). The Use of Very Small Business-Scale Oven to Enhance Quality of “Ready-to Eat” Beef Jerky. *IOP Conference Series: Earth and Enviromental Sciences*, 712.
- Harnisah., Slamet, R., & Fitra, M.J. 2018. Karateristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2), 83-87.
- Harry, S.S., Bastari, S., Gemini E.M., & Malelak. (2019). Kualitas Dendeng Giling Ayam Afkir Yang Diberi Campuran Jantung Pisang Dan Kelapa Parut. *Journal of Tropical Science and Technology*, 1(1), 40-48.
- Herlina., Ikhlash, D., & Andrew, S.R. Penggunaan tepung glukomanan umbi gembili (*Dioscorea esculenta L*). sebagai bahan tambahan makanan pada pengolahan sosis daging ayam." *Jurnal Agroteknologi* 9.02 (2015): 134-144.
- Hidayati, F. (2006). Pengaruh Perendaman Larutan Ketumbar Terhadap Kadar Protein Dan Karakteristik Ikan Mujair Panggang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1), 47-54.
- Indiarto, R., Bambang, R., & Edy, S. (2012). Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analysis) Dan Organoleptik Daging

- Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 106-116.
- Komariyah, & Aries, I.S. (2009). Pengaruh Penambahan Berbagai Dosis Minyak Ikan Yang Berbeda Pada Pakan Buatan Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Pena Akuatika* 1(1), 19-29.
- Leviana, W, & Vita, P. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal Metana* 13(2), 37-44.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol Dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273–286.
- Mahyuddin, K. (2010). *Panduan Lengkap Agribisnis Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Ndahawali, D. H. (2016). Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Pada Ikan dan Hasil Perikanan Lainnya. *Buletin Matric*, 13(2), 17–21.
- Oktavianawati, I & Niken, W.P. (2017). Pengolahan Ikan Patin Menjadi Produk Makanan Patin Presto, Bakso Dan Nugget Di Semboro-Jember. *Jurnal ABDI*, 2(2), 40-44.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Sri Widati, A. (2015). Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam Dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-Paru Sapi Effect Of Different Salt And Sugar Concentration On Dried Lung Qualities. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), 35–45.
- Rahmah, R., Wijaya, M., & Mustarin, A. (2017). Pengaruh Penambahan Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata*) Terhadap Kualitas Dendeng Sayat Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 180.

- Rao, G.A., Naik, K. S., Unnikrishnan, A.G., & James, Y. (2021). Efficacy of Green Jakfruit Flour as a Medical Nutrition Therapy Replacing Rice or Wheat in Patients with Type 2 Diabetes Mellitus: a Randomized, Double-blind, Placebo-controlled Study. *Nutrition & Diabetes*, 11(18), 1-6.
- Rini, S.R., Sugiharto., & Mahfudz, L.D. (2019). Pengaruh Perbedaan Suhu Pemeliharaan Terhadap Kualitas Fisik Dendeng Daging Ayam Boiler Periode *Finisher*. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 14(4), 287-395.
- Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 13(2), 83–87.
- Septimesy, A., Dade, J., & Ade, D.S. (2016). Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) Di Sistem Resirkulasi Dengan Padat Tebar Berbeda. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 4(1), 1-8.
- Subagio, A., Wiwik, S.W., Muhamad, F., & Yuli, W. 2005. Pengaruh Asam Aksorbat Terhadap Pembentukan Gell Miofibril Ikan Mata Besar. *Jurnal Teknol. Dan Industri Pangan* 26(2), 126-132.
- Sudheer, K.P., & Indira, V. (2021). *Entrepreneurship and Skill Development In Horticultural Processing*. Abingdon: CRC press.
- Suhara, A. (2019). Teknik Budidaya Pembesaran dan Pemilihan Bibit Ikan Patin. *Jurnal Buana Pengabdian*, 1(2), 1-4.
- Supriyadi., & Rujita, A. S. (2013). Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas Dengan Maltodekstrin Sebagai Enkapsulan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 201–208.
- Suryaningrum, D. 2012. *Membuat Fillet Ikan Patin*. Jakarta: Penebar Swadaya. (Studi Kasus Di Lahan Luas Desa Mekar Mulya, Kec. Teluk Jambe Barat, Kab. Karawang)
- Vatria, B. (2013). Pengolahan Ikan Bandeng Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan Dan Rekayasa*, 53(9), 1689–1699.

- Widati, A. 2022. The Effect of The Use of Different Types and Levels of Tapioca Flour on The Physical Quality of Rabbit Meatballs. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)* 17.1.
- Wijayanti, I., Joko, S., & Agus, M.J.(2015). Karakteristik Tekstur Dan Daya Ikat Air Gel Surimi Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Dengan Penambahan Asam Tanat Dan Ekstrak Fenol Teh Teroksidasi. *Journal of Fisheries Science*, 10(2),84-90.
- Winarno, F.G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: M-Brio press
- Yuniar, M.C. & Dewi, N.A. (2021). Kajian Penambahan Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Terhadap Karakteristik Sosis Daging Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), 139-147.