

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1. Kesimpulan

1. Penambahan ikan mujair memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia (kadar air, kadar protein, volume pengembangan, warna, daya patah) dan organoleptik (warna dan rasa) kerupuk, namun tidak memberikan perbedaan yang nyata terhadap tingkat kesukaan atau organoleptik kerenyahan kerupuk ikan.
2. Kerupuk ikan dengan perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah kerupuk dengan perlakuan  $T_{100}I_{20}$  dengan bobot 0,6120. Perlakuan  $T_{100}I_{20}$  memiliki kadar air 10,43%, kadar protein 5,83%, volume pengembangan 453,00%, daya patah 14,30 N, daya serap minyak 8,22%, nilai *Lightness*, *redness*, *yellowness* 50,30, 24,63, 24,63, dan nilai  $\Delta E$  9,15 serta organoleptik warna, rasa, dan kerenyahan dengan nilai 5,50; 5,40; 5,09.

#### 6.2. Saran

1. Ikan mujair yang digunakan mengakibatkan flavor amis pada kerupuk ikan, sehingga perlu ditambahkan bahan atau bumbu lain untuk mengurangi tingkat keamisan kerupuk ikan.
2. Kerupuk ikan mujair yang dihasilkan memiliki volume pengembangan yang kurang sehingga perlu dilakukan penelitian mengenai jumlah bahan pengembang yang tepat untuk menghasilkan kerupuk ikan mujair dengan volume pengembangan yang disukai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arintorini, M.J., Rizal, S., Soewarno T. S. 2003. *Formulasi, Mikrostruktur, dan Analisis Umur Simpan Produk Snack dari Ikan Kurisi (Nemipterustamboluoides)*. Forum Pascasarjana Vol. 26 No.1 Januari 2003: 1-10
- Ariyani,F., M. Saleh, Tazwir dan Nurul. 2003. *Optimasi Proses Produksi Hidrolisat Protein Ikan (Hpi) Dari Mujair (Oreochromis Mossambicus)*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*.,9 (5), 11 – 21.
- Audet, M. 2008. *Baking Powder:Single Acting? Double Acting? What is The Difference?*. Available at: <http://blisstree.com/eat/baking-powdersingle-acting-double-acting-what-is-the-difference/> (23 Januari 2011).
- Charley, H. 1982. *Food Science 2<sup>nd</sup> Edition*. Toronto, Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- DeGarmo, E. P., William, G. S., dan James A. B. 1993. *Engineering Economy 9<sup>th</sup> ed*. New York: Macmillan Publishing Company.
- Demiate, I. M, M. Oetterer, dan G. Wosiacki. 2001. *Characterization of Chesnut (Castanea sativa, Mill) Starch for Industrial Utilization*. *Brazilian Archives of Biology and Technology* 44 (1):69-78.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Tapioka*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran Linier, Dan Daya Terima Kerupuk Udang Yang Dibuat Dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Available at: <http://id.netlog.com/dewifatmaningrum/blog> (update 28 Desember 2010)
- Fennema, O. W., S. Damodaran, dan K. L. Parkin. 2007. *Fennema's Food Chemistry*. New York: CRC Press.

- Hanneman, L. J. 1989. *Bakery Flour Confectionery*. Oxford: Henimann Profesional Publishing Ltd.
- Hidayat, N. dan Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3<sup>rd</sup> Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Muchtadi, T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Nurul, H., 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*. International Food Research Journal 16: 159-165.
- Park, J. W. 2005. *Surimi Seafood: Products, Market, and Manufacturing dalam Surimi and Surimi Seafood 2<sup>nd</sup> Edition*. J. W. Park (Ed.). 375-433. Boca Raton, FL: CRC Press (ISBN;0-8247-2649-9).
- Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan.. 2009. *Komoditi Pembenihan Wilayah*. Available at: <http://www.perbenihan-budidaya.dkp.go.id/komoditi.php?komo=48&jenis=b&th1=2005&th2=2010&jns=1> (update 22 Desember 2010).
- Pusat Standarisasi Departemen Perindustrian. 1990. *Kerupuk (SII. 0272-90)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Pusat Standarisasi Departemen Perindustrian. 1995. *Kerupuk (SII. 01-2713-1995)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Radley, J.A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publishers LTD.

- Saraswati.1986. *Membuat Kerupuk Udang*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Soemarno. 2008. *Rancangan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Available at: <http://depoikan.com/depoikan/content/view/19/38/> (22 Desember 2010).
- 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.
- Suprapti, M.L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Wahyuni, M. 2007. *Kerupuk Tinggi Kalsium: Perbaikan Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna*. Available at: [http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&cd=2&ved=0CBsQFjAB&url=http%3A%2F%2Ffikanmania.wordpress.com%2F2007%2F12%2F30%2Fkerupuk-tinggi-kalsium-perbaikan-nilai-tambah-limbah-cangkang-kerang-hijau-melalui-aplikasi-teknologi-tepat-guna%2F&rct=j&q=KERUPUK%20TINGGI%20KALSIUM&ei=7tUvTcugA8L3rQfN-LiMCQ&usg=AFQjCNEq2\\_u3Qg1qYzwmpL\\_a-atA3TIPIg&cad=rja](http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&cd=2&ved=0CBsQFjAB&url=http%3A%2F%2Ffikanmania.wordpress.com%2F2007%2F12%2F30%2Fkerupuk-tinggi-kalsium-perbaikan-nilai-tambah-limbah-cangkang-kerang-hijau-melalui-aplikasi-teknologi-tepat-guna%2F&rct=j&q=KERUPUK%20TINGGI%20KALSIUM&ei=7tUvTcugA8L3rQfN-LiMCQ&usg=AFQjCNEq2_u3Qg1qYzwmpL_a-atA3TIPIg&cad=rja) (update 28 Desember 2010)
- Winarno, F.G. dan Sutrisno Koswara. 2002. *Bawang, Komponen Bioaktif, dan Produk Olahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno.1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yu, S. Y. 1991a. *Effect of Fish:Flour Ratio on Fish Crackers 'Keropok'*. ASEAN Food Journal 6(1): 36.
- Zayas, J. F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Berlin: Springer-Verlag.