

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan tepung tulang ikan dalam pembuatan kerupuk berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk mentah maupun yang matang, volume pengembangan kerupuk, kadar kalsium dan sifat sensoris kerupuk yang meliputi warna, rasa dan kerenyahan kerupuk.
2. Pada kerupuk mentah semakin rendah konsentrasi penambahan tepung tulang ikan maka kadar air kerupuk semakin tinggi sedangkan semakin banyak penambahan tepung tulang ikan maka kadar air kerupuk semakin rendah.
3. Pada uji organoleptik, warna yang paling disukai panelis adalah dengan perlakuan tanpa adanya penambahan tepung tulang ikan karena warnanya lebih bersih apabila dibandingkan dengan kerupuk dengan penambahan tepung tulang ikan yang cenderung berwarna lebih gelap.
4. Kerupuk dengan penambahan tepung tulang ikan sebanyak 3% merupakan perlakuan terbaik karena memiliki nilai tertinggi, berdasarkan dari pengujian organoleptik meliputi kesukaan panelis terhadap warna, rasa dan kerenyahan.
5. Perlakuan terbaik berdasarkan hasil perhitungan *spiderweb* adalah pada perlakuan 3% karena memiliki luas segitiga paling luas sebesar 10,70.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan kalsium yang terdapat pada tepung tulang ikan tuna untuk dijadikan tambahan dalam bahan makanan agar dapat membantu mencukupi kekurangan kalsium.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Apriadi, W. H. 1986. *Gizi Keluarga Seri Kesejahteraan Keluarga*. Jakarta : PT Penebar Swadaya.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarmawati, dan S., Budiyo. 1989. *Analisa Pangan*. IPB Press, Bogor 229 hlm.
- Badan Pusat Statistik Republik Indonesia 2013. Tanaman Pangan. <http://www.bps.go.id> (19 Maret 2013).
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. SNI 0272-90: *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3451-1994. *Tepung Tapioka*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3553-2006 : *Air Minum Dalam Kemasan*. Sumber : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3556-2010: *Garam Beryodium*. Sumber : Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet; dan M. Wootton, 1987. *Kimia Pangan*. Penerbit UI-Press. Jakarta.
- Budiningsih, R. 2009. *Faktor – faktor yang berpengaruh terhadap diversifikasi konsumsi pangan non beras di kabupaten Magelang*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang.
- Cahyani, G. I. 2008. *Analisis Faktor Sosial Ekonomi Keluarga Terhadap Keanekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Agribisnis di Kabupaten Banyumas*. Tesis. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang.
- Chang, S. T., Miles, P.G. 1989. *Edible Mushroom and Their Cultivation*. Florida: Boca Raton CRC Pr.
- Crisan, E. V. & A. Sands. 1978. Nutritional Value In. S.T Chang and W.A. Hayes (eds). *The Biology and Cultivation of Edible Mushroom*. Academic Press, New York: 137-187.
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.
- Departemen Kesehatan R. I. 1994. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Departemen Kesehatan R. I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.

- Diplock, A.T., Aggett, P., Ashwell, M., Bornet, F., Fern, E., and Roberfroid, M. 1999. *Scientific Concepts of Functional Food Science in Europe*: Concensus document. Brit. J. Nutr. Suppl. 1:1-28.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Tapioka*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Durianto, D., Sugiarto, dan T. Sintajak. 2001. *Strategi Menaklukkan Pasar Melalui Riset Ekuitas dan Perilaku Merek*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Penerjemah : Muchi Mujohardjo. UI-Press. Jakarta.
- Elliason, A. C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Hariono, D. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Ikan Mujair*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. <http://bdpunib.org/jipi/artikeljipi/2001/99.pdf> (10 November 2012).
- Hartrisari dan Y. M. H. Fianti. 2010. *Penerapan Metode Frontier Analysis dalam Mengukur Efisiensi Kinerja Pada Usaha Skala Mikro dan Kecil, Studi Kasus UMK Jamur Tiram di Kabupaten Bogor*. Bogor: IPB.
- Haryadi. 1994. Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Straches. *Ind. Food and Nutrition Progress* (1) No.1,23-26.
- Hoseney, R. C. 1998. *Principle of Cereal Science and Technology 2nd edition*. American Association of Cereal Chemist. Inc., St. Paul. Minnesota.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Keputusan Menteri Kesehatan R. I. 2002. *Standar Mutu Air Minum*. Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan R.I. No.907/MENKES/SK/VII/2002.
- Ketaren, S. 1986. *Budi Daya dan Pengolahan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan (tesis)*. Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.

- Meyer L. H. 1973. *Food Chemistry*. Affiliated East West Press PVT Ltd. New Delhi.
- Muchthadi, T. R., Purwiyatno dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Ekstruksi*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Muchthadi, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metoda Kimia, Biokimia, dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1988. *Food Science and Technology in Industrial Development*. Proccending of the Food Conference” 88. Bangkok, Thailand. 24-26 Oktober 1988.
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1989. *Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) In Relation To The Amylopectin Content Of Starch Flour*. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry* 49: 369-377.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1995. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Robertson, C. J. 1967. *The Practice of Deep-Fat Frying*. *J. Food Tech* 21(1): 34-36.
- Setiawan, H. 1988. *Mempelajari Karakteristik Fisiko Kimia Kerupuk dari Berbagai Taraf Formulasi Tapioka, Tepung Kentang dan Tepung Jagung*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siaw, C. L., A. Z. Indrus dan S.Y. Yu. 1985. *Intermediate Technology For Fish Cracker (Keropok) Production*. *J. Food Tech*. 20:17-21.
- Standar Industri Indonesia. 1990. 0272-90. *Keropuk*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. 3556. *Standar Mutu Garam*. Sumber: Standar Nasional Indonesia.
- Soewandi, B. M. 2012. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Skripsi S-1*. FTP UKWMS, Surabaya.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. West Port, Conecticut: The AVI Publishing Company.