

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Semakin besar konsentrasi bekatul yang ditambahkan maka sifat fisikokimia dari kerupuk bandeng akan berubah seperti kadar air, daya pengembangan, tingkat kekerasan dan sifat organoleptik seperti kesukaan panelis terhadap warna, rasa dan kerenyahan pada kerupuk ikan bandeng akan berpengaruh nyata.
2. Kerupuk ikan bandeng dengan perlakuan P1 hingga P4 masih disukai oleh panelis, sedangkan P5 dan P6 tidak disukai karena baik dari segi rasa yang memiliki rasa pahit, kerenyahan yang semakin menurun dan warna yang hitam seperti kerupuk gosong.
3. Berdasarkan uji *spiderweb*, perlakuan P2 dengan penambahan bekatul 2 % merupakan perlakuan terbaik.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai manfaat penggunaan tepung bekatul kerupuk ikan bandeng sebagai makanan berserat bagi kesehatan.
2. Mengkaji jenis serat yang berpengaruh secara signifikan terhadap kadar air dan volume pengembangan kerupuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliana. 1999. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: Kedokteran.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Gula*. Sumber: Dinas Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Beryodium*. <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf> (15 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*. <http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%5B1%5D%20AMDK.pdf> (10 Oktober 2010).
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1975. *Mutu dan Cara Uji Terigu*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1980. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk Ikan*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Terigu*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Durianto, D., Sugiarto dan T. Sitanjak. 2001. *Strategi Menaklukan Pasar Melalui Riset Ekuitas dan Perilaku Merek*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Damayanthi, E., S. Madanijah dan I.R. Sofia. 2001. *Sifat Fisikokimia dan Daya Terima Bekatul Padi Awet sebagai Sumber Serat Makanan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Huda, N., I. Boni, dan I. Noryati. 2009. *The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers*. Food Technology Division, School of Industrial Technology, University Sains Malaysia. *International Food Research Journal* 16 (159-165). Suprapti, M.L. 2005a. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.

- Ismunadji, M., S. Partohardjono, M. Syam, dan A. Widjono. 1988. *Padi*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Kanoni, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Labib, M. 1997. *Mempelajari Pemanfaatan Bekatul Dalam Pembuatan Formula Roti Manis dan Biskuit Berserat Tinggi*. (Skripsi). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. 62hal
- Luh., B.S. 1980. *Rice, Production and Utilization*. The AVI Publishing Co.Inc. Westport. Connecticut.
- Mohammed, S. N. A dan M. K. Muthu. 1988. Food Science and Technology in Industrial Development. Proccending of the FoodConference” 88. Bangkok, Thailand. 24-26Oktober 1988.
- Moreira, R.G., M. Elena Castell-Perez, dan M. A. Barrufet. 1999. *Deep Fat Frying Fundamentals and Applications*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Purnomowati, I., D. Hidayati, dan C. Saporinto. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius: Yogyakarta.
- Radley, J.A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publishers LTD.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Soemardi. 1975. *Pendayagunaan Dedak*. Seminar Teknologi Pangan II. Bogor: Balai Penerbitan Kimia Departemen Perindustrian.
- Suprapti. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.
- Varela G., Bender A.E dan Morton I.D. 1988. *FryingFood. Principles, Changes, NewApproach*. Ellis Horwoodand VCH Verlaggeselschaft mbH, Weinheim, Federal Republik of Germany.

- Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wijaya, F.D. 2011. *Pengaruh Proporsi Terigu dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Bandeng*.(Skripsi). Surabaya. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. 61 hal