

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Proporsi tepung bekatul berpengaruh nyata terhadap kadar air kerupuk mentah maupun matang, volume pengembangan kerupuk, daya serap minyak, dan sifat sensoris kerupuk ikan mujair yang meliputi warna, rasa, dan kerenyahan kerupuk ikan mujair.
2. Penambahan tepung bekatul yang semakin tinggi menghasilkan kerupuk ikan mujair dengan kadar air kerupuk mentah semakin rendah, volume pengembangan, daya serap minyak serta nilai kesukaan panelis terhadap warna kerupuk yang juga semakin menurun.
3. Penambahan tepung bekatul yang semakin tinggi menghasilkan kerupuk ikan mujair dengan nilai daya patah, kadar air kerupuk matang, dan kadar serat kasar yang semakin tinggi.
4. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah kerupuk ikan dengan penambahan tepung bekatul 2% yaitu perlakuan T₁₀₀B₂, dengan kadar air kerupuk mentah sebesar 10,62%, volume pengembangan sebesar 692,04%, daya patah sebesar 718,78 g/s, daya serap minyak sebesar 7,77%, dan kadar serat kasar 0,98% yang memenuhi standart industry Indonesia (SII 0272-80).

6.2. Saran

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

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., P. Hariyadi, T.R. Muchtadi, dan N. Andarwulan. 2009. Hubungan Sifat Kimia dan Rheologi Tepung Jagung Putih dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung. *Forum Pascasarjana*. 32 (1):33-43.
- Astawan, M. 2005. *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- 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).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*. <http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%5B1%5D%20AMDK.pdf> (10 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Beryodium*. <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf> (15 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Gula*. Sumber: Dinas Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisai Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- 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. *Tapioka*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1980. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk Ikan*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publising Limited.
- Estika, D. 2011. *Rice Bran Oil dan Manfaatnya bagi Kesehatan*. <http://www.bekatul.net/bekatul-kesehatan> (29 Februari 2012),1
- Hermanianto, Ernawati, dan Wulandari. 1996. *Produk Ekstrusi Majalah Femina*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Ismunadji, M., S. Partohardjono, M. Syah, dan A. Widjono. 1988. *Padi Buku 1*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kassama, L.S. 2003. Pore Development In Food During Deep-Fat Frying. *Thesis*, Department of Bioresource Engineering Macdonald Campus of McGill University Ste Anne-de-Bellevue Quebec H9X 3V9, Canada.
- Kanoni, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Luh, B. S. 1980. *Rice, Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co. Inc.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.

- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Moelyaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka untuk Produk Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Mohamed, S., N. Abdullah, dan M.K. Muthu. 1989. Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flours. Faculty of Food Science and Biotechnology, Malaysia. *J. Sci. Food Agri.* 49, 369-377.
- Nurul, H., I. Boni, dan I. Noryati. 2009. The Effect of Different Ratios of Dory Fish to tapioca flour on The Linear Expansion, Oil Absorbision, Colour and Hardness of Fish crackers. *Int. Food Res.* 16:159-165
- Radly, J.A. 1976. Examination and Analysis of Starch and starch Products. London: Applied Science Publishers LTD.
- Ritchie, B., C. McDougall, M. Haggith, dan N. B. de Oliveira. 2001. *Criteria dan Indikator Kelestarian Hutan yang Dikelola oleh Masyarakat (Community Managed Forest)*. Jakarta: Center for International Forestry Research.
- Grist, I. 2008. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul*, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sultan. 1982. *Practical Baking*. New York: The Avi Publishing Company, Inc.
- Suprapti, M.L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius

- Suryani, Ani, Erliza H., dan Encep H. 2005. *Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Udang*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Taewee, T.K. 2011. MiniReview Cracker “Keropok”: A Review on Factors Influencing Expansion. *Int. Food Res. J.* 18 (3):855-866
- Utomo, D. 2008. Fortifikasi Tortilla dengan Memanfaatkan Jangkrik (*Gryllus sp.*) dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat. *Primordia*. 4 (1): 23-38.
- Wibowo dan Sugih. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Widati, A.S., Mustakim, S. Indriana. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembang dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 2 (1):47-56.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.