

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Proporsi tepung tapioka dan pati garut memberikan pengaruh nyata terhadap persentase penguapan air kerupuk ikan setelah pendinginan, pengeringan dan penggorengan.
2. Daya pengembangan kerupuk ikan menunjukkan perbedaan nyata antar perlakuan proporsi tepung tapioka dan pati garut tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap daya patah kerupuk ikan mentah maupun kerupuk ikan matang.
3. Proporsi tepung tapioka dan pati garut tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (warna, dan rasa) tetapi memberikan pengaruh nyata terhadap kerenyahan kerupuk ikan.
4. Kerupuk yang disukai berdasarkan hasil organoleptik kesukaan terhadap warna adalah kerupuk dengan perlakuan  $T_{80}G_{20}$ , berdasarkan organoleptik kesukaan terhadap rasa adalah  $T_{40}G_{60}$  dan berdasarkan organoleptik kesukaan terhadap kerenyahan adalah  $T_0G_{100}$ .

#### **6.2. Saran**

Pati garut dapat mensubstitusi bahkan menggantikan tepung tapioka dalam pembuatan kerupuk ikan sehingga dapat diaplikasikan oleh masyarakat umum.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adzahan, N., Mat Hashim., D. Muhammad, K., Abdul Rahman, R., Ghazali, Z., dan Hashim, K. 2009. *Pasting and Leaching Properties of Irradiated Starches from Various Botanical Sources*. International Food Research Journal 16: 415-429.
- An H.J., dan J.M. King. 2007. *Thermal Characteristics of Ohmically Heated Rice Starch and Rice Flours*. J. Food Sci. Vol. 72, Nr. 1, C84-C88.
- Anonimous. 2008. *Kerupuk*. <http://www.mail-archive.com/balita-anda@indoglobal.com/msg07166.html> (2 Maret 2008).
- Asyhari, F. 1993. *Pengaruh Cara Perebusan & Prosentase Kanji terhadap Kadar Protein & Sifat-Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi*. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya Malang.
- Bagus. 2008. *Potensi dan Prospek Tanaman Garut*. Jember: UD. Raung Sakti
- Biliaderis, C. G. 1990. *Thermal Analysis of Food Carbohydrates dalam Thermal Analysis of Foods*. Haaarwalker V. R dan C. Y. Ma (editor). London: Elsevier Science Publisher Ltd.
- Departemen Perindustrian RI., 1975. SII 0071 – 75. *Mutu dan Cara Uji Air Minum*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2007. *Garut, Produk Lokal Sehat dan Berkhasiat*. Available at: [http://www.sragen\\_new\\_online.com](http://www.sragen_new_online.com)
- Eprilianti, I., P. Hariyadi., dan A. Apriyantono. 2002. *Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (Inocarpus edulis Forst)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XIII no.2.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran, Linier, Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Semarang: Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Univ. Diponegoro.

- Fennema, O. W., S. Damodaran, dan K. L. Parkin. 2007. *Fennema's Food Chemistry*. New York : CRC Press.
- Hartati, N. Sri dan T. K. Prana. 2003. *Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (Colocasia esculenta L. Schott)*. Jurnal Natur Indonesia 6(1): 29-33 (2003).
- Haryadi. 1994. *Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Starches*. Ind.Food and Nutrition Progress (1).No.1,23-26.
- Hidayat, N. dan S. Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Hui, A. Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. John Wiley and Sons Company Inc. New York
- Isnandi, D.S. 2004. *Harumnya Ikan Bilis atau Ikan Teri*.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kyaw, Z. W., S.Y. Yu, C.S. Cheow, and M.H. Dzulkifly. 1999. *Effect of steaming time on the linear expansion of fish crackers ('keropok')*. J Sci Food Agric 0022±5142/99.
- Meyer. L. H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka Terhadap Kerupuk Udang*. Balai Penelitian Surabaya.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mohamed. S, N. Abdullah; and M. K. Muthu. 1989. *Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flour*. J Sc; Food Agric 1989, 49, 369-317.
- Muchtadi, T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.

- Muljoharjo, M. 1976. *Industrial Uses Of Starch and It's Derivatives*. Applied Science Publishing Ltd. London.
- Santosa, B.A.S., Sudaryono, dan S. Widowati. 2006. *Karakteristik Ekstrudat Beberapa Varietas Jagung dengan Penambahan Aquades*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 3(2): 96-108.
- Sijabat, R. 2004. *Pengasinan Ikan Teri Nasi*.  
<http://www.bi.go.id/sipuk/id/?id=4&no=91301&idrb=41302> (13 Agustus 2009).
- Siswantoro. 2009. *Perubahan Volume dan Kadar Air Kerupuk Selama Penggorengan dengan Menggunakan Pasir*.  
<http://sis07w.wordpress.com/2009/03/23/model-matematik-perubahan-volume-dan-kadar-air-kerupuk-goreng-pasir/> (23 Maret 2009).
- Soedarmo,P & Sediaoetomo, 1977. *Ilmu Gizi* Pikiran Rakyat, Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (1996). *Tepung Ikan/Bahan Baku Pakan*. SNI 01-2715-1996/Rev.92.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprpti, M. L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Susenas. 2003. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia*. Bank Indonesia.
- Wahyuni, M. 2008. *Kerupuk Tinggi Kalsium : Perbaikan Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna*. <http://ptp2007.wordpress.com/2008/03/27/kerupuk-tinggi-kalsium-perbaikan-nilai-tambah-limbah-cangkang-kerang-hijau-melalui-aplikasi-teknologi-tepat-guna/> (16 April 2008).
- Winarno, F.G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.

Winarno, F.G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Vaclavik, V.A. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

Zukhruf, I.M. 2009. *Seputar Tanaman Garut*. <http://masterzukhruf.blogspot.com/2009/10/seputar-tanaman-garut.html>. (28 November 2009).