

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Proporsi terigu dan tapioka berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar protein, warna, daya pengembangan, daya patah, serta sifat sensoris (warna dan rasa) kerupuk bandeng, namun tidak berpengaruh nyata terhadap sifat sensoris kerenyahan kerupuk bandeng.
2. Semakin tinggi proporsi terigu yang digunakan, maka semakin tinggi pula kadar air, kadar protein, nilai *redness*, dan nilai *yellowness* kerupuk bandeng, namun nilai *lightness*, daya pengembangan, daya patah, dan nilai kesukaan panelis terhadap warna dan rasa kerupuk bandeng semakin rendah.
3. Kerupuk bandeng dengan proporsi tapioka 80% dan terigu 20% merupakan perlakuan terbaik karena memiliki nilai tertinggi, ditinjau dari parameter daya pengembangan, kadar protein, serta sifat sensoris warna, rasa, dan kerenyahan.

#### **6.2. Saran**

1. Perlu adanya perbaikan formulasi kerupuk ikan bandeng agar daya penerimaan panelis secara organoleptik lebih baik.
2. Perlu adanya penelitian pemanfaatan jenis ikan lain sebagai usaha penganeekaragaman kerupuk ikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2010. *Kandungan Gizi Ikan Bandeng sebagai Makanan Sehat*. <http://oempak.blogspot.com/2010/04/kandungan-gizi-ikan-bandeng.html> (16 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).
- 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 Standarisasi Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Bhatia, Arti (Ed). 1999. *Encyclopaedia of Health and Nutrition First Edition*. New Delhi: Mehra Offset Press.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy seventh edition*. New York: MacMillan Publishing Company.
- deMan, J.M. 1990. *Principles of Food Chemistry Second Edition*. USA: Van Nostrand Reinhold.
- 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.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Fox, P.F. dan J.J. Condon (Ed). 1982. *Food Proteins*. London: Applied Science Publishers.
- Haryanto, B. dan P. Philipus 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius: Yogyakarta.
- 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).
- 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.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Available at <http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index.php> (31 Mei 2011).
- 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.
- Mohammad. 2011. *Surimi Ikan*. <http://mohammadramli.blogspot.com/2011/02/surimi-ikan.html> (5 Juli 2011).

- Moreira, R.G., M. Elena Castell-Perez, dan M. A. Barrufet. 1999. *Deep-Fat Frying Fundamentals and Applications*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Nurono, S. 1980. *Gula Pasir*. Departemen Farmasi Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Purnomowati, I., D. Hidayati, dan C. Saparinto. 2007. *Ragam Olahan Bandeng*. Kanisius: Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.
- Suprapti, M.L. 2005a. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2005b. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- USDA SR-21. 2011a. *Fish Mackerel, Atlantic, Raw*. <http://nutritiondata.self.com/facts/finfish-and-shellfish-products/4072/2> (24 Juni 2011).
- USDA SR-21. 2011b. *Fish, Milkfish, Raw*. <http://nutritiondata.self.com/facts/finfish-and-shellfish-products/4079/2> (24 Juni 2011).
- Wibowo, Sugih. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.