

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis data dan pembahasan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Variasi tepung labu kuning dan daging ikan tuna dalam produk bakso ikan tuna berpengaruh terhadap warna, tekstur, aroma dan rasa bakso ikan tuna. Namun semakin banyak penambahan tepung labu kuning pada bakso ikan, tingkat kesukaan panelis terhadap parameter rasa, tekstur, aroma dan rasa bakso ikan tuna semakin menurun.
2. Pada hasil uji organoleptik bakso ikan P1 (kontrol) merupakan bakso dengan kesukaan tertinggi dengan penggunaan daging ikan tuna 300 gr tanpa penambahan tepung labu kuning. Namun dari tiga perlakuan dengan penambahan tepung labu kuning panelis cenderung menyukai perlakuan P2 (bakso dengan penambahan 100 gram tepung labu kuning).
3. Berdasarkan hasil uji kandungan protein diperoleh semakin tinggi konsentrasi tepung labu kuning pada bakso maka semakin tinggi kandungan proteinnya. Sedangkan hasil uji kandungan lemak diperoleh hasil yang relatif konstan terhadap penambahan tepung labu kuning.

5.2 Saran

Dalam penelitian ini tidak dilakukan uji mikrobiologi pada produk bakso ikan tuna sehingga disarankan peneliti selanjutnya agar berfokus pada uji mikrobiologi dengan tujuan mengetahui kualitas keamanan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S dan H. Afiana. (2004). *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (Artocarpus Champeden Lour)*. Infomatek , 6 (3): 67
- Adiningsih, N.R. 2012. *Evaluasi Kualitas Nugget Tempe Dari Berbagai Varietas Kedelai*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Alamsyah, 2010. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: Agromedia
- Arief Prahasta. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: CV Pustaka Grafika
- Barlaman et al., 2013. *Karakteristik fisik dan organoleptik biji kopi arabika hasil pengolahan semi basah dengan variasi jenis wadah dan lama fermentasi (Studi Kasus di Desa Pedati dan Sukosawah Kabupaten Bondowoso)*. Agointek
- Batubara, U.N. 2009. *Analisis protein, kalsium lemak pada ikan pora-pora*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. Medan
- Budianto, 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Pers
- Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, 1983. Departemen Pertanian Republik Indonesia
- Fatdhilah, Nurul. 2014. *Pengaruh Jumlah Maltro dekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Organoleptik Sup Labu Kuning Instan*. Skripsi PKK FT-UNESA Surabaya
- Gardjito, 2005. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita Maxima) terhadap Sifat-Sifat Produknya*. *Jurnal Teknologi Pertanian*
- Gardjito, 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Tridatu Visi Komunitas. Yogyakarta
- Gardjito, M (Editor). 2006. *Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A*. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi

- Hantoro, dkk., 2012. *Pendayagunaan Buah Labu Segar (Cucurbita sp) Menjadi Intermediate Product (Tepung Labu) Sebagai Upaya Menuju Pertumbuhan Inklusif Berkelanjutan di Wilayah Kabupaten Semarang*. Laporan Program Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Hayati, 2006. *Pengaruh jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (Cucurbita pepo L.) Selama Penyimpanan Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Pudding*. Skripsi. IPB, Bogor
- Hendrasty, 2003. *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius
- Hidayah, R., 2010. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning (Waluh). <http://yosgrt.blogspot.com/2010/12.html>. (Diakses pada tanggal 24 Agustus 2019)
- <https://jurnalasia.com.html>. *Memasyarakatkan Makan Ikan*. (Diakses : 24 Agustus 2019)
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Isnaini, Aan. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) dalam Pembuatan Pancake Terhadap Kadar Beta Karoten dan Daya Terima*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhamadiyah Surakarta
- Keller, H. (2001). *National Vitamin A Supplementation Campaign Activities*. Helen Keller Int. Ind. Helen Keller Internasional
- Kusnadi, 2012. Daya ikat air, tingkat kekenyalan, dan kadar protein pada bakso kombinasi daging sapi dan kelinci. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1 (2)
- Kusmawati, Aan, H. Ujang, dan E. Evi. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta
- Linder, 1992. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Magfiroh, 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (Pangasius hypothalamus)*. SkripsiProgram Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor

- Manurung, D.C. 2017. *Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Sensori Bakso Ikan Patin dengan Penggunaan Tepung Bonggol Pisang dan Tapioka*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Pekanbaru
- Mareta, 2011. *Pengawetan Ikan Bawal dengan Pengasapan dan Pemanggangan*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada
- Nasiru, 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Noor Aziah et al., 2011. *Evaluation of resistant starch in crackers incorporated with unpeeled and peeled pumpkin flour*. Am. J. Food. Technol. 6(12) : 1054-1060
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi Mp-Asi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) dan Tepung ikan Patin (Pangasius Spp) terhadap Kecukupan Protein Dan Vitamin A*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Paramitha AR (2012). *Studi kualitas makanan gorengan pada penggunaan minyak goreng berulang*. Universitas Hassanudin, Fakultas Pertanian, Teknologi Pertanian. Skripsi
- Parwansyah. 2017. *Pengaruh Formulasi Tepung Sagu (Metroxylan sp.) dan Tepung Ubi Kayu Termodifikasi terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Bakso Daging Sapi*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*
- Purwanto, dkk. 2013. *Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Dengan Perlakuan Blanching Dan Perendaman Natrium Metabisulfit (Na₂S₂O₅)*. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2
- Puspitasari, F., Rabiatal, A. 2017. *Substitusi Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Perbaikan Mutu Bakso Ikan Nila (Oreochromis Niloticus)*. Fish Product Technology Lambung Mangkurat University. Banjarbaru. Kalimantan Selatan
- Putri, A. G. S., T.W. Agustini, L. Rianingsih. 2014. *Pengaruh Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Antioksidan Terhadap Oksidasi Lemak Fillet Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forak.) Segar Selama Penyimpanan Dingin*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(2): 1116
- Rahardiyana, D. 2004. *Bakso (Traditional Indonesian meatball) properties with postmortem conditions and cold storage*. Tesis. The Interdepartmental Program of Animal and Dairy Science Faculty of the Louisiana State University and Agriculture and Mechanical College

- Santoso, dkk., 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (3) : 16-24
- Sudarmadji, 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suhardjo, 1992. *Pemberian Makanan Pada Bayi dan Anak*. Yogyakarta: Kanisius
- Suekarto, 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata KaryaAksara, Jakarta
- Sumantri, 2013. *Kesehatan Lingkungan*. Depok: Prenada Media Group
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sumardjo, Damin. (2008). *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Bioeksakta*, EGC, Jakarta
- Sunardi, S.S., Vonny, S.J dan Yelmira, Z. 2018. Pemanfaatan Rebung Betung Dalam Pembuatan Bakso Ikan Toman. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*
- Soenardi. T. 2009. Hidangan dari Labu Kuning. <http://cetak.kompas.com/read/xml/2020/05/25/01592355/hidangan.dari.labu.kuning>
- Susiwi, 2009. *Handout Penilaian Organoleptik*. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia
- Sutardi, 2009. *Kajian Sifat Tepung dan Pengembangan Produk Umbi-umbian dan Sumber Karbohidrat Alternatif di DIY*. Workshop Pengembangan Pangan Lokal dan Pusat Kajian Makanan Tradisional 22-24 Juli 2009 di Bukit Tinggi
- Utami,. 2008. *Buku Pintar Tanaman Obat*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Widowati, S., Richana, N., Suarni, Raharto, P., dan Sarasutha, I.G.P. 2001. *Studi Potensi dan Peningkatan Daya Guna Sumber Pangan Lokal untuk Penganekaragaman Pangan di Sulawesi Selatan*. Laporan Hasil Penelitian Puslitbangtan. Bogor
- Winarno, 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka

Winarno, 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka. Jakarta

Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta

Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan.