

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil formulasi *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri, maka diperoleh formula terbaik *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri sebesar 5,5%, 6,5% dan 7,5% dengan menggunakan metode *conventional*.

Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek warna yang paling disukai adalah penambahan tepung ikan teri dengan persentase 5,5%, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,2 dan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka. Pada aspek rasa, penambahan tepung ikan teri dengan persentase 5,5% dengan nilai rata-rata tertinggi 4,4 dan pada rentang kategori suka hingga sangat suka. Pada aspek aroma, penambahan tepung ikan teri dengan persentase 5,5% dengan nilai rata-rata tertinggi 4,48 yang berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka. Sedangkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek tekstur yang paling disukai adalah *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri dengan persentase 6,5%, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,43 dan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka.

Berdasarkan hasil perhitungan uji hipotesis penilaian bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan tepung ikan teri pada presentase 5,5%, 6,5% dan 7,5% pada pembuatan *egg roll* meliputi aspek warna, rasa, aroma maupun tekstur.

Sesuai dengan tujuan penelitian yaitu pengoptimalan pemanfaatan tepung ikan teri sebagai bahan makanan yang berpotensi mengandung nilai gizi, maka formula yang direkomendasikan yaitu *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri dengan persentase 7,5%.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nilai zat gizi yang terkandung dalam produk *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri, penelitian lebih lanjut tentang kualitas *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri, penelitian lanjutan dalam bentuk menilai daya simpan *egg roll* dengan penambahan tepung ikan teri, serta variasi olahan lain dari tepung ikan teri selain *egg roll*.

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press
- Arisman.2007. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. (Cetakkan ke-3). Jakarta:Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Asmoro, dkk. 2012. *Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi (Stolephorus spp.)*. Jurnal Teknologi Industri pertanian FTB Universitas Brawijaya, Malang.
- Astawan, Made. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebat Swadaya
- Djarajah, A.B. 1995. *Pakan Ikan Alami*. Cetakkan 1. Yogyakarta. Kanisius
- Dwiari, S.R. 2008. *Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional, 2008.
- Handiwiyoto, S. 2000. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Fakultas Teknologi Pertanian UGM*. Yogyakarta, Liberty.
- Heri. 2013. *Pengaruh Penambahan Ikan Teri Sebagai Penambahan Kalsium Terhadap Daya Terima Kue Bawang*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Khongguan-grup.2013. *Monde serenak Egg roll*.
- Lianitya dkk. 2012. *Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri Nasi*. Jurnal Teknologi Industri pertanian FTB Universitas Brawijaya, Malang.
- Permata, Dwiki. 2013. *Daya Terima Konsumen Terhadap Egg Roll Dengan Substitusi Tepung Singkong (Manihot Utilissima)*. Skripsi Fakultas Teknik Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.
- Putra, Taufik Akbar Wahyu. 2013. *Perbedaan Kandungan Kalsium (Ca) Pada Ikan Teri Nasi (Stolephorus spp.) Lokal Dan Susu Sapi*
- Santoso dan Ranti. 2004. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: PT.Rineka Cipta
- Sastra, Windo. 2008. *Fermentasi Rusip*. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. No.01-2973-1992: *Kue Kering*. Badan Standarisasi Nasional Jakarta.

Syarbini, Musin. M.STP. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. (Cetakan ke-1). Solo : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri

Syarbini, Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

U.S Wheat Associates. 1982. *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta : Djambatan