

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan uji proksimat ternyata pemberian abon ikan dengan perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat lapek bugih. Namun setelah dianalisis menggunakan ANOVA pemberian abon ikan dengan perlakuan yang berbeda tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar karbohidrat, lemak, abu, air lapek bugih tetapi hanya berpengaruh pada kadar proteinnya. Sedangkan berdasarkan uji organoleptik ternyata pemberian abon ikan dengan perlakuan yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur, aroma, rasa, warna dan penerimaan keseluruhan lapek bugih serta perlakuan A (pemberian abon ikan nila) lebih disukai panelis.

5.2. Saran

Penting untuk memastikan konsistensi dalam pemberian abon ikan nila dan abon ikan lele pada lapek bugih. Pastikan bahan-bahan yang digunakan berkualitas baik dan memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Hal ini akan memastikan bahwa mutu lapek bugih tetap terjaga setiap kali diproduksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, S., 2017. Tradisi Kuliner Masyarakat Minangkabau : Aneka Makanan Khas Dalam Upacara Adat Dan Keagamaan Masyarakat Padang Pariaman. *Majalah Ilmiah Tabuah : Ta'limat, Budaya, Agama Dan Humaniora*, 21 : 29-47.
- Aliyah, R., Gumilar, I., & Maulina, I., 2015. Strategi Pengembangan Usaha Pengolahan Abon Ikan (Studi Kasus Rumah Abon di Kota Bandung). *Jurnal Perikanan Kelautan*, 6 : 78-84.
- Asih, E. R., & Arsil, Y., 2020. Tingkat Kesukaan Choux Pastry Kering Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus. *Gizido*, 12.
- Ayustaningwarno, F., 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis Dan Aplikasi*. (G. Ilmu, Ed.) Semarang: Graha Ilmu.
- Cahyani, R. T., Bija, S., & Sugi, I. T., 2020. Karakteristik Ikan Bulan-bulan (*Megalops cyprinoides*) Dan Potensinya Sebagai Tepung Ikan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11 : 182-191.
- Danarsi, C. S., & Noer, E. R., 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning. *Journal Of Nutrition College*, 5 : 58-63.
- Fitrah, N.2021. Pengembangan Produk Lapek Bugih Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata l*) Sebagai Makanan Yang Berpotensi Dalam Pemenuhan Zat Besi Bagi Ibu Hamil. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas, Padang.
- Handoyo, W. T., & Assadad, L., 2016. Karakterisasi Proses Produksi Dan Kualitas Tepung Ikan di Beberapa Pengolahan Skala Kecil. *Semnaskan UGM*, 197-205.
- Harris, H., Efreza, D., & Nafsiah, I., 2012. Potensi Pengembangan Industri Tepung Ikan Dari Limbah Pengolahan Makanan Tradisional Khas Palembang Berbasis Ikan. *Jurnal Pembangunan Manusia*, 6.
- Harsana, M., & Triwidayati, M., 2018. Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di D.I Yogyakarta. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*.

- Irine, P. I., & Wahida., 2021. Kualitas Tepung Ikan di Pesisir Pantai Kabupaten Merauke Sebagai Bahan Pakan. *Jurnal Ilmu Peternakan dan Veteriner Tropis*, 11 : 157-164.
- Ismawati, Destryana, R. A., & Huzaimah, N., 2020. Mutu Organoleptik Dan Daya Terima Panelis Terhadap Crackers Kasembukan (*Paederi foetida linn.*) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14 : 67-74.
- Junianingsih, I., Jasila, I., & Sandra, L., 2021. Diversifikasi Pengolahan Produk Cookies Eeg Roll Dengan Penambahan Tepung Ikan Teri. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 12 : 139-146.
- Khasanah, M. M., Ujianti, R. M., Nurdyansyah, F., & Fersiansyah, M. K., 2020. Karakteristik Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Dari Variasi Jenis Pengolahan Tepung Ikan Dan Pati. *JPB Kelautan Dan Perikanan*, 15 : 143-149.
- Laboko, A. I., 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Roa Aasp (*Hermihampus sp*) Terhadap Mutu Cookies. *Jurnal Dunia Gizi*, 2 : 50-54.
- Lince Bakara,T. 2017. Uji Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Kue Nagasari Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional. Volume 6. *Jurnal Wahana Inovasi*.
- Ramadhani, S., Maulida, R. G., & Nurlena. 2021. Inovasi Lapek Bugih Dari Buah Sukun. *Universitas Telkom*, 7 : 1512-1520.
- Ramli., 2014. Karakteristik Organoleptik Biskuit Dengan Fortifikasi Abon Ikan Salmon (*Oncorhynchus uninforme*). *Jurnal Ilmu Perikanan*, 5 : 73-79.
- Rosalina , E., Ahmad, A. W., & Haryadi, A. D., 2015. Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Jurnal Akuntansi & Manajemen*, 10 : 41-50.
- Rustanti, N., Noer, E. R., & Nurhidayati., 2012. Daya Terima Dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Bayi Sebagai Makanan Pendamping Asi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moshchata*) Dan Tepung Ikan Patin. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1.
- Sa'diyah , H., Hadi, A. F., & Ilminnafik, N., 2016. Pengembangan Usaha Tepung Ikan di Desa Nelayan Puger Wetan. *Asian Journal Of Innovation And Entrepreneurship*, 1.
- Sari, D. K., Marliyati, S. A., Kustiyah, L., Khomsan, A., & Gantohe, T. M., 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech*, 34 : 120-125.

- Simanjutak, R. 2018. Pengaruh Variasi Penambahan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Kue Nagasari Tepung Beras Hitam Sebagai Pangan Fungsional. Politeknik Kesehatan Medan.
- Sudargo, T., Prameswara, A. A., Aulia, B., & Aristasari, T., 2020. Analisis Zat Gizi Makro, Gizi Mikro, Dan Organoleptik Makanan Tabur Berbasis Tuna Dan Labu Siam Untuk Terapi Diet Predisabetes. Mgmi, 1-14.
- Tarwendah, I. P., 2017. Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5 : 66-73.
- Tenriware., 2017. Penilaian Mutu Organoleptik Hasil Olahan Ikan Berbagai Jenis Abon Ikan. Agrokompleks, 16 : 1.
- Triana, D. 2017. Pengaruh Pemberian Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas blackie*) Terhadap Mutu Organoleptik Lapek Bugih. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Utomo, N. B., Susan, & Setiawati, M., 2013. Peran Tepung Ikan Dari Berbagai Bahan Baku Terhadap Pertumbuhan Lele Sangkuriang (*Clarias sp*). Jurnal Akuakultur Indonesia, 12 : 158-168.
- Wahyuni, S. S., & Eliza, D., 2022. Pengembangan Informational Book Untuk Pengenalan Budaya Minangkabau Melalui Makanan Khas Pesisir Selatan. Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini, 6 : 4803-4819.
- Waryono., 2021. Tradisi Dan Makna Filosofi Kuliner Minangkabau. Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan, 1 : 65-74.
- Welsa, H., Suharti, & Latifah., 2017. Budaya Minangkabau Dan Implementasi Pada Manajemen Rumah Makan Padang di Yogyakarta. Jurnal Ekonomi Dan Keuangan, 1 : 181-203.
- Alik, A. T., Sukmiwati, M., & Sari, I. 2014. Studi Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Penambahan Jamur Tiram Putih. Jurnal Perikanan Dan Kelautan, 1 : 1-12.
- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. 2018. Pengaruh Jenis Ikan Dan Metode Pemasakan Terhadap Mutu Abon Ikan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, 7 : 138-147.
- Hani, I. 2016. Standar Resep Lapek Koci Di Desa Tanjung Sabar Kecamatan Pariaman Utara Kota Pariaman. Padang.

- Haninah, Putri, H. D., Elfidasari, D., & Sugoro, I. 2022. Kandungan Nutrisi Abon Ikan Sapu-sapu (*Pterygoplichthys pardalis*) Asal Sungai Ciliwung, Indonesia. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7 : 14-19.
- Murni, M. 2016. Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen.
- Patang, & Syam, H. 2017. Analisis Pembuatan Abon Ikan Mas Dengan Pemberian Jantung Pisang Sebagai Bahan Tambahan. Makassar.
- Surgawi, A. W. 2020. Produksi Dan Daya Terima Abon Ikan Layang Sebagai Pangan Fungsional. Makassar.
- Wittriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. 2021. Studi Proksimat Dan Penerimaan Abon Dengan Menggunakan Daging Ikan Yang Berbeda Di Kabupaten Cilacap. *Jurnal Agroindustri*, 7 : 71-78.
- Wodi, S. I., & Cahyono, E. 2022. Penerapan Diversifikasi Produk Hasil Perikanan Sebagai Upaya Meningkatkan Konsumsi Ikan Masyarakat Kampung Birahi Kecamatan Tabukan Selatan. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 6 : 1-6.