

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Penambahan jantung pisang pada abon ikan secara angka-angka berpengaruh terhadap nilai organoleptik dan proksimat abon ikan Nila tetapi secara uji statistik tidak berpengaruh terhadap uji organoleptic dan analisis proksimat.

5.2 Saran

Diperlukan penelitian pengembangan lanjutan mengkaji daya simpan dan kemasan penambahan jantung pisang pada abon ikan Nila.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, H. P., Herpandi, H., dan Lestari, S., 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Abon Ikan dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Fishtech*: 5(1), 61-72.
- Aida, Y. C. F., Mamuaja dan A. T. Agustin. 2014. Pemanfaatan Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Penambahan Daging Ikan Layang (*Decapterus* sp.) Pada Pembuatan Abon. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 2(1) : 20-26.
- Akram S.B., 2013. Bioaktivitas Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K.Schum.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Andhika, A., Junianto, Permana, R., & Oktavia, Y 2021. Review: Komposisi Gizi Ikan Terhadap Kesehatan Tubuh Manusia. *Marinade*, 4(2), 76–84.
- Anggita, D. T. 2017. Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) Sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Malang : Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Brawijaya.
- Ariantya, F. S. 2016. Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati Batang Aren (*Arenga pinnata*) dan Tepung Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). Yogyakarta: Universitas Atma Jaya.
- Astuti, W. P. 2018. Substitusi Tempe untuk Meningkatkan Rasa dan Kadar Protein Pada Abon Biji Durian (*Durio Zibethius Murr*). Universitas Islam Negeri Raden Intan, Pendidikan Biologi. Lampung: Fakultas Tarbiyah dan Keguruan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Abon. Jakarta. SNI 01-3707-1995.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2013. Abon. Jakarta. SNI no 7690.1:2013.
- Basmal J., S. B. B., & Utomo. B.S.B. 2013. Kinerja Alat Pengering Mekanis Tipe Vertikal untuk Ikan Petek *Leiognathus* sp. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 8 (1), 35.
- Diah, A. P , Ambar. P, dan Nurul S. 2018 Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Dalam Diversifikasi Olahan Ikan Nila, *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian kepada Masyarakat* Vol. 2, (No. 2), Hal. 375-380
- Fanyalita, A. 2018. Pengaruh Substitusi Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) Terhadap Mutu dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*). *Saintek: Jurnal Sains dan Teknologi*, 9(1), 1-7.

- FAO. 2016. The State of World Fisheries and Aquaculture 2016.
- Faoziyah, A. R. 2014. Pembuatan Glutamate Alami Menggunakan Ikan Tenggiri Sebagai Alternatif Bumbu Penyedap Rasa Non MSG. *Jurnal Kesehatan Al Irsyad*, 5(1), 9-14.
- Felayati, H. F., Susilo, B., dan Sugianto, Y. 2016. Uji Performansi Mesin “Spinner Pulling Oil” Sebagai Pengentas Minyak Otomatis Dalam Peningkatan Produktivitas Abon Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 4(1) : 41-47.
- Hardoko, H., Sari, P. Y., & Puspitasari, Y. E. 2015. Subtitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon Dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 20(1): 1-10.
- Harnisah, S., Riyadi., dan Jaya, F. M. 2018. Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis* sp.) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan* 13(2): 83-87.
- Hartati, S.Y., Balitro. 2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. Jurnal Puslitbang Perkebunan* 19:5-9.
- Ismail, A. M dan D. E. Putra. 2017. Inovasi Pembuatan Abon Ikan Cakalang Dengan Penambahan Jantung Pisang. *Jurnal Fakultas Pertanian*. 19 (1) : 45 – 54.
- J. K. Negara, A. K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 04 (2) : 286-290.
- Jusniati, Patang, Kadirman. 2017. ”Pembuatan Abon Dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) Dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*)” Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian Fakultas Teknik Jusniati, Et Al / *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 58-66.
- Kamal, S., Nurliana, N., Jamin, F., Sulasmi, S., Hamny, H., dan Fakhurrazi, F. 2016. Total Bakteri Psikotropik Ikan Nila (*Oreochromis* sp.) yang diberi Peningkatan Suhu pada Saat Pemeliharaan. *Jurnal Medika Veterinaria*, 10(1): 37–40.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2020. Laporan Kinerja Pembangunan Kelautan dan Perikanan. Jakarta: KKP.
- Keputusan Dirjen Perikanan Budidaya No. 272/KEP-DJPB/2020 tanggal 30 Juli 2020. Rencana Strategis 2020-2024 Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya, Kementerian Kelautan dan Perikanan. 93 hal
- Kurniawati, N., & Qanita, T. R. 2010. Sehat & Cantik Alami Berkat: Khasiat Bumbu Dapur Qanita. 112-115.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno, 2010. Pengolahan

- Limbah Tanaman Pisang (*Musa paradisiaca*) Menjadi Dendeng Dan Abon Jantung Pisang Sebagai Peluang Wirausaha Baru Bagi Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Penerapan Teknologi Dan Pembelajaran*, Vol 8(2).
- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Natsir, NA & Latifa, S. 2018. Analisis Kandungan Protein Total Ikan Kakap Merah dan Ikan Kerapu Bebek, *Jurnal Biology Science and Education*, 7(1), 49-55.
- Naufalin, R., Sustriawan, B., Sakhidin, Sularso, E., Yanto, T. 2013. Desain Bentuk dan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu Gula Kelapa. *Jurnal. Teknologi Pangan*, Universitas Soedirman.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusiana, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., & Ardiyani, N. 2013. Organoleptik Dan Kimia Abon Jantung Pisang (*Musa acuminata balbisianacolla*). *Sainstek: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 9(1), 1-7.
- Pakaya, R., Mandey, L.C., Lumoindong, F. 2015. Pengaruh Penambahan Jantung Pisang Goroho (*Musa sp.*) Terhadap Kandungan Gizi dan Organoleptik Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 3 (2) : 15 – 23.
- Prasetyo, E., A. M. P. Nuhriawangsa, dan W. Swastike. 2012. Pengaruh Lama Perebusan Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Abon Dari Bagian Dada dan Paha Ayam Petelur Apkir. *Jurnal Sains Peternakan*. 10 (2): 108-114.
- Putri, R. I., Periadnai., dan G. Indriati. 2014. Uji Bakteriologis Serai Giling (*Andropogon nardus L.*) yang Dijual di Pasar Raya Kota Padang. *Progra Biologi STKIP PGRI. Padang*. 1.
- Saparinto, C dan Rini S. 2013. Sukses Pembenihan 6 Jenis Ikan Air
- SIDATIK. Sistem Informasi Diseminasi Data dan Statistik Kelautan dan Perikanan. 2016. <http://statistik.kkp.go.id>.
- Simbolon, M. V. T., U. Pato dan F. Restuhadi. 2016. Kajian Pembuatan Nugget Dari Jantung Pisang Dan Tepung Kedelai Dengan Penambahan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *JOM FAPERTA*. 3(1): 1–15.
- Sogara, P. P. U., Fatmawati., W. Bodhi. 2014. Pengaruh Ekstrak Etanol Buah Ketumbar (*Coriandrum sativum L.*) Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Tikus Putih yang Diinduksi ALoksan. *Jurnal Ilmiah Farmasi. UNSRAT*. Vol. 3 (3). 197
- Sugih .B. M., Eddy. ,A., dan Nia .K. 2017. Foritifikasi Daging Nila Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Kecimpring, *Jurnal Perikanan dan Kelautan Vol. VIII()1: 174- 178*

- Sulistiyati, T.D., Suprayitno, E., & Anggita, D.T. 2017. Substitusi Jantung Pisang Kepok Kuning (*Musa paradisiaca*) sebagai Sumber Serat Terhadap Karakteristik Organoleptik Dendeng Giling Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan, 9 (2) : 78 – 90.
- Sulthoniyah, 2012. Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). THPI Student Jurnal, 33-45.
- Sundari, D. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jakarta Pusat: Media Litbangkes. 25 (4): 235-242.
- Suryani A, E. Hambali dan E. Hidayat. 2007. Membuat Aneka Abon . Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susana.I.G.B. & Santosa.I.G. 2015. Peningkatan Produktivitas Perajin Ikan Teri Dengan Konversi Energi Biomassa. Jurnal Logic, 15 (1): 47–50.
- Sutanto. 2010. Budidaya Nila. Penerbit Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Tarigan, R. M. K. 2017. Pemanfaatan Jantung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Nugget, Daya Terima Dan Nilai Gizinya. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Utami RP. 2010. Pengaruh Variasi Kadar Gula dan Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Abon Katak Lembu (*Rana catesbeina Shaw*). Skripsi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Wijaya, A. 2011. Pengaruh Pemberian Bakteri Probiotik (*Bacillus sp.*) Pada Media Pemeliharaan Terhadap Kelangsungan Hidup Benih Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Yang Terinfeksi *Streptococcus agalactiae*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Unpad. Jatinangor.
- Yuliani, Y., Septiansyah, A., & Emmawati, A. 2021. Karakteristik Organoleptik Dan Kadar Serat Kasar Abon Dari Formulasi Daging Ikan Patin Dan Jantung Pisang Kepok. Journal Of Tropical Agrifood, 3(1): 23-30.