

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data hasil penelitian dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Kadungan gizi tambelo yang dibudidayakan masyarakat desa Simatalu memiliki presentase karbohidrat dan protein yang rendah hal ini dipengaruhi oleh faktor media (kayu) tempat tambelo hidup.
2. Kadungan kadar abu, lemak, dan kadar mineral (Ca) merupakan kadungan tertinggi dalam penelitian sampel tambelo hasil budidaya masyarakat desa Simatalu.

5.2 Saran

Penelitian selanjutnya yang berfokus pada kandungan gizi yang dimiliki Tambelo dari hasil budi daya masyarakat desa Simatalu diharapkan membahas presentasi kandungan lemak jenuh dan tak jenuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Achadi EL. 2010. *Gizi dan kesehatan Masyarakat*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada. Hlm. 20-319
- Andi Irfansyah Amir. 2021. Analisis Pengaruh Kemiringan Sungai Terhadap Diameter Partikel Sedimen Di Sungai Jeneberang. *Analysis Of Effect Of Particle Diameter Slope On The River In Jeneberang River Sediment*. Program Sarjana Departemen Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin 2021.
- Anggraeni, Ratih. 2019. Hubungan Pengetahuan Gizi dengan satatus Gisi Siswa di SMA Harapan 1 Medan. *Jurnal Ilmiah Faramasi Imelda* .ISSN:2597 7164(online), volume2 No2 Maret 2019,pp.20-22.
<https://jurnal.umimedan.ac/index.php/JURNALFARMASI>
- Almatsier S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. hlm. 50-279
- BBLK, 2014. Kementrian Kesehatan RI.Direktorat Jenderal Bina Upaya Kesehatan Balai Besar Laboratorium Makassar. Balai Besar Laboratorium Kesehatan. Makassar.
- Daniel Robert, dan Inggit Posangi (2013) Penyuluhan Makanan Seimbang Terhadap Asupan Zat Gizi, Status Gizi Dan Prestasi Belajar Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Negeri Sangkub Kabupaten Bolaang Mongondow Utara, GIZIDO Volume 5 No. 2 November 2013.
- Effendi YH. 2002. *Pengantar gizi kesehatan*. Diktat. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fardiansyah, D. 2011. *Budidaya Udang Vannamei di Air Tawar*. Jakarta: Artikel Ilmiah Dirjen Perikanan Budidaya KKP RI Tanggal 30 November 2011.
- Hana Nisau Shalihah, Pujiono Wahyu Purnomo dan Niniek Widyorini Progr.(2017). Keanekaragaman Moluska Berdasarkan Tekstur Sedimen Dan Kadar Bahan Organik Pada Muara Sungai Betahwalang, Kabupaten Demak. Available online at Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology (IJFST) Website: <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek> Saintek Perikanan Vol.13 No.1 : 58-64, Agustus 2017
- Harper LJ, Deaton BJ, Driskel JA. 1988. Pangan Gizi dan Pertanian. Suhardjo, penerjemah. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Terjemahan dari: *Food Nutrition and Agriculture*. hlm. 30-69.

- Insel, P., Turner, RE., and Ross, D. 2002. Nutrition, 2002 Update. American Dietetics Association And Jones And Barlett Publishers, Boston.
- Juliana Leiwakabessy. 2011 Komposisi Kimia Dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Dari Ekstrak Tambelo (*Bactronophorus thoracites*) Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor Bogor 2011
- Lely Okmawaty Anwar, Hardjito, Linawati Desniar. 2015 Komposisi Kimia Tambelo (*Bactronophorus* sp.) Dan Karakteristik Produk Hasil Fermentasinya. Bogor Agricultural University (IPB)
- Lely Okmawaty Anwar, Linawati Hardjito, Desniar.2014. Fermentasi Tambelo Dan Karakteristik Produknya. *Fermentation of Tambelo and its product characteristics*. JPHPI 2014, Volume 17 Nomor 3 Fermentasi Tambelo dan Karakteristik Produknya, Anwar *et al.*
- Lely Okmawaty Anwar dan Rosmawati. 2013. Karaktelistik Hidrolisat Protein Tambelo (*Bactronophorus*.sp) yang Dihidrolisis Menggunakan Enzim Papain. *Jurnal Ilmiah Biologi*. ISSN 2302-1616 Vol 1 No 2 Desember 2013. hln 133-140
- Linder CM. 2006. *Biokimia nutrisi dan metabolisme dengan pemakaian secara klinis*. Parakkasi A, penerjemah; Linder MC, editor. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Nutritional biochemistry and metabolism*.
- Muchtadi D. 1989. Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Bogor: IPB Press. 14-55 hlm
- Muhammad Masrur Islami. 2013. “Pengaruh Suhu dan Salinitas Terhadap Bivalvia”. *Jurnal Oscana*. Vol.38
- Nelson JK, Moxness KE, Jensen MD, Gastineau CF. 1994. Mayor clinic diet manual : *A Handbook of Nutrition Practices*. Ed ke-7. Philadelphia : Mosby. hlm. 67-78
- Poedjiadi A, Supriyanti FMT. 2006. *Dasar-dasar biokimia*. Edisi revisi. Jakarta: UI Press. 8-389 hlm
- Riani, 2013, Penentuan Kadar Protein dengan Metode Kjehdahl, <http://rianitusaya.blogspot.com.2012/10/protein-metode-kjehdahl.html>.
- Riviani, Sri Purwaningsih, Kustiariyah Tarman. 2016. Profil Asam Amino, Asam Lemak, Kandungan Mineral Tambelo (*Bactronophorus* sp.) Dari Kendari Sulawesi Tenggara. Profil Asam Amino, Asam Lemak, Kandungan Mineral, Riviani et al. JPHPI 2016, Volume 19 Nomor 1.

- Simanjourang E, Kurniawati N, Hasan S. 2012. Pengaruh penggunaan enzim papain dengan konsentrasi yang berbeda terhadap karakteristik kimia kecap tutut. *Jurnal Perikanan Kelautan* 3(4):209-220
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. hlm. 57-158.
- Syaputra D, Ibrahim B, Poernomo D. 2007. Produk Fermentasi Ikan Dari Cacing Kapal *Bactronophorus* sp. Segar. *Jurnal Sumberdaya Perairan*, 1:12-14.
- Syarifudin, 2016. Pengaruh Ph Terhadap Pertumbuhan Dan Kelangsungan Hidup Benih Ikan Biawan (*Helostoma temmincki*) Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Muhammadiyah Pontianak Pontianak
- Wacana Sitompul S. 2004. Analisis asam amino dalam tepung ikan dan bungkil kedelai. *Buletin Teknik Pertanian*, 9 (1): 33-37.
- Winarno FG. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. hlm.145-167.
- Winarno FG . 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press. hlm.14-55.