

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

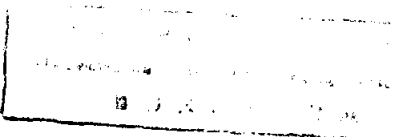
6.1 Kesimpulan

1. Sosis ikan tengiri dengan perlakuan penambahan santan menunjukkan :
 - a. Berbeda nyata pada pengujian terhadap kadar protein, kadar air, kadar kestabilan emulsi, kadar *juiciness* sosis ikan tengiri.
 - b. Tidak berbeda nyata pada pengujian terhadap uji organoleptik tekstur, bau dan rasa sosis ikan tengiri (konsentrasi santan tidak memberi pengaruh organoleptik sosis ikan tengiri).
2. Penambahan santan menurunkan kadar protein dan kadar air sosis ikan tengiri.
3. Penambahan santan meningkatkan kadar *juiciness* dan kadar kestabilan emulsi sosis ikan tengiri.
4. Perlakuan P5 (penambahan santan 2,5%) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan sifat fisikokimia dan organoleptik yang diperoleh dengan cara pembobotan, dengan karakteristik sebagai berikut kadar protein 17,36 %; kadar air 70,48 % ; kadar kestabilan emulsi 97,87 %; kadar *juiciness* 81,50 %; nilai kesukaan tekstur 5,77 ; bau 5,69 ; rasa 6,29.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penggunaan antioksidan dan umur simpan terhadap kestabilan emulsi sosis ikan tengiri (*Scomberommus comersoni*).

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR PUSTAKA

- AOAC.1993.*Instrumentation and Sensor For The Food Industry*. Butterworth. Heneman. London.
- AOAC.1990.*Official Method Of Analysis*. Assosiation Of Official Analitical Chemist. Washington, DC.
- Bignami, L.1993. *Gulf Coast Fisherman Fish Sausage*. Available at :www.Gulffishing.Com. Searching on: 24/11/03.
- Borgstorm, G.1965.*Fish As Good Vol II Food Processing Part I*. New York San Fransisco London: Academy Press.
- De Freitas Z, Sebranek J.G, Oscon D.G, Carr J.J.M.1997.*Caragenan Effect On Salt-Soluble Meat Protein In Model Protein In Model System*. Journal Food Science Vol 62, No 3:539-543.
- De Freitas Z, Sebranek J.G, Oscon D.G, Carr J.J.M.1997.*Freeze Thaw Stability Of Cooked Pork Sausage As Affected By Salt, Phosphate, pH, and Carragenan*. Journal Food Science Vol 62, No 3:543-547.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, and J.R. Canada.1984.*Engineering Economy* (7th ed). New York: MacMilan Publishing Company.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.1996.*Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhartara.
- Furia, T.E.1972.*Handbook Of Food Addictive* (2nd ed), Vol I. Florida CRC Press.
- Hagenmeir, R.1980.*Coconut Aqueous Processing*. University Of San Carlon. Cebu City
- Hui, Y.H.1991.*Encyclopedia Of Food Science and Technology*. New York: A Wiley Inter Science Publication.
- Imeson, A.1999.*Thickening and Gelling Agent For Food*. Maryland. Aspen Publisher, Inc.
- Kartika, B., P. Hastati dan W. Suhartono.1992.*Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kramlich, W.E., 1971.*Sausage Product In The Science Of Meat and Meat Product*. San Fransisco: J.F.Price and S.S. Schweigert Eds. W.H.Freeman.

- Lawson, H.W.1985.*Standart For Fat and Oil*.AVI Publishing Company. Westport Connecticut.
- Laputalainen.A, Poulanne.E,Salouara. H.1994.*High Protein Oat Flour Functionality In Bread and Sausage*.Journal Food Science Vol 59.No 5:1081-1085.
- Manullang.M, Jeng.1994.*Pengaruh Formulasi Dan Penambahan Antioksidan Terhadap Produk Sosis Ikan Tengiri*.Bulletin Pendidikan Ilmu dan Teknologi Pangan IV(2):19-32
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono.1988.*Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.Bogor PAU Pangan dan Gizi.ITB.
- Nakai, S and Modler, W.H.2000.*Food Protein Processing Aplication*.Wiley-VCH.
- Santoso, U.2000.*Pengembangan Penelitian-Penelitian Pemanfaatan Kelapa Sebagai Bahan Pangan (Focus Of Research On Cocomut As Food)*. Seminar Nasional Industri Pangan. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno.1998.*Ilmu dan Teknologi Daging*.Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji.S.B.Haryono dan Suhardi.1997.*Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*.Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Tranggono dan Setiaji, A.1986.*Kimia Lipida*.PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Trius A.Sebranek J.B. Rust R.E, Corr J.M.1994.*Low-fat Balogna and BeakerSausage: Effect Of Carragenan and Chloride Salt*. Journa! Food Science Vol 59, No 5: 941-945.
- Winarno, F.G.1990.*Teknologi Pengolahan Rumput Laut*.Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G.1990.*Kimia Pangan dan Gizi*.Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G.1990.*Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat*.Jakarta: Balai Pustaka.