

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Substitusi daging babi dengan nangka muda pada abon berpengaruh nyata terhadap kadar air, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas air.
2. Semakin tinggi proporsi nangka muda pada abon, kadar air (4,37% - 4,61%) dan kadar serat kasar (1,57% - 4,28%) cenderung meningkat, sedangkan aktivitas air cenderung tetap. Nilai *lightness* (25,38 - 35,53) dan *hue* (26,46-58,37) semakin meningkat dengan meningkatnya proporsi nangka muda.
3. Perlakuan terbaik abon babi - nangka muda terdapat pada proporsi substitusi daging babi dengan nangka muda 70%:30% dengan total luas area 34,4803. Nilai kesukaan panelis terhadap warna 5,44 (agak suka), kenampakan 5,19 (agak suka), dan rasa 4,84 (netral). Abon babi – nangka muda 70%:30% memiliki kadar air 4,44%, aktivitas air 0,5965, kadar serat 2,85%, kadar protein 24,58% dan kadar lemak 26,97%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan abon babi - nangka muda dan perlu adanya peningkatan formulasi terhadap sifat organoleptik abon babi - nangka muda.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2016. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists 14th Edition. Washington DC.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington DC: Benjamin Franklin Station.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2016*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3707-1995: Abon*. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Bayu, M.K., H. Rizqiati, dan Nurwantoro. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda, *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(2):33-38.
- Danforth, A. 2014. *Butchering Poultry, Rabbit, Lamb, Goat, and Pork: The Comprehensive Photographic Guide to Humane slaughtering and Butchering*. North Adams: Storey Publishing.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Friskila, E., H. Sinaga, dan I. Suhaidi. 2018. Pengaruh Perbandingan Daun Kelor dengan Bunga Rosella dan Suhu Penyeduhan Terhadap Mutu Minuman Herbal Kelor Rosella, *Jurnal Rekayasa Pangan*, 6(3):419-425.
- García-Segovia, P., A. Andrés-Bello, dan J. Martínez-Monzó. 2007. Effect of Cooking Method on Mechanical Properties, Color and Structure of Beef Muscle (*M. pectoralis*), *Journal of Food Engineering*, 80(3):813-821.
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Hui, Y.H., W. Nip, R.W. Rogers, dan O.A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Jannah, U.Q.A.N., D. Hidayati, dan A.A. Jakfar. Karakteristik Sensoris dan Kimia pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) dengan Penambahan Tempe, *Agrointek*, 10(1):48-54.
- Jusniati, Patang, dan Kadirman. 2017. Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*), *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1):58-66.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf> (18 Agustus 2019).
- Lawal, O.A., A.L. Ogundajo, N.O. Avoseh, dan I.A. Ogunwande. 2017. *Cymbopogon citratus*, (dalam *Medical Spices and Vegetables from Africa: Therapeutic Potential against Metabolic, Inflammatory, Infectious and Systematic Diseases*, V. Kuete, Ed.), London: Academic Press.
- Meilgaard, M.C., G.V. Civille, dan B.T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. New York: CRC Press.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Muljawan, R.E., dan U. Sugiarti. 2017. Potensi Ekonomi Produk Abon dan Dendeng Nabati, *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*, 1(2):32-38.
- Neswati, W.S. Murtius, dan A. Prastica. 2015. Characteristics of Jackfruit Straw's Edible Film Enriching by Gingers Red (*Zingiber officinale*, Rosc.), *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 5(2):144-148.
- Ockerman, H.W. dan C.T. Li. 1999. the Evaluation of the Palatability of a Dehydrated Meat Product-Meat Floss. *Ohio State University Extension Bulletin*, Special Circular, 172-199.

- Ozer, O. dan C. Saricoban. 2010. The Effect of Butylated Hydroxyanisole, Ascorbic Acid and α -Tocopherol on Some Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Patty during Freeze Storage, *Czech Journal of Food Science*, 28(2):150-160.
- Peter, K.V. 2000. *Handbook of Herbs and Spices*. New York: CRC Press.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green, dan S.R.J. Robbins. 1981. *Tropical Agriculture Series: Spices Volume 1*. New York: Longman Scientific & Technical.
- Putra, I.N.K. 2010. Optimasi Proses Ekstraksi Pektin Dami Buah Nangka, *Agritech*, 30(3):158-163.
- Putri, S. 2014. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk) Terhadap Kualitas Abon Ampas Tahu, *Jurnal Kesehatan Holistik*, 8(4):203-208.
- Pomeranz, Y. dan C.E. Meloan. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice 3rd Edition*. USA: Chapman & Hall.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Ravindran, P.N. 2017. *The Encyclopedia of Herbs & Spices*. Wallingford: CABI.
- Rini, A. 2011. *Lauk Sehat dan Awet dari Bahan Nabati: Dendeng dan Abon*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rukmana, R. 1994. *Bawang Merah: Budidaya & Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan, *Magistra*, 23(75):35-40.
- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saparinto, C., dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Sartika, D., R.J. Nainggolan, dan E. Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahn Sukrosa Terhadap Mutu Abon Nabati, *Journal of Food and Life Sciences*, 2(2):123-133.
- Sayuti, K., F. Azima, dan M. Marisa. 2015. The Addition of “senduduk” Fruit (*Melastoma malabathricum* L.) Extract as Colorants and Antioxidant on Jackfruit Straw (*Artocarpus heterophyllus* L.) Jam, *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology*, 5(6):396-401.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sriyani, N.I.P., M.A. Rasna, I.N.A. Ariana, dan A.W. Puger. 2017. Profil Asam Lemak Daging Babi Bali Asli dan Babi Landrace, *Majalah Ilmiah Peternakan*, 20(1):12-15.
- Subagyo, W.C., N.K. Suwiti, dan I.N. Suarsana. 2015. Karakteristik Protein Daging Sapi Bali dan Wagyu Setelah Direbus, *Buletin Veteriner Udayana*, 7(1):17-25.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sundari, D., AAlmasyhuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein, *Media Litbangkes*, 25(4):235-242.
- Suprpti, M.L. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Trubus Info kit. 2009. *Minyak Asiri*. Jakarta: PT. Niaga Swadaya.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yusmita, L. dan R. Wijayanti. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.) Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica* L.), *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1):36-41.