

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi jamur tiram dengan kacang koro pedang pada abon memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia yang meliputi, kadar air (15,68%-23,90%) ,aktivitas air (a_w) (0,52-0,62), kadar protein (13,28%-19,3%), dan warna (nilai L 36,7-31,7); nilai a^* (5,0-5,5); nilai b^* (8,9-9,4); nilai C (10,5-10,6), dan °Hue 58,6-61,9), sedangkan sifat organoleptik meliputi, warna (5,49-4,76), rasa (5,11-5,97), dan tekstur (4,76-6,00).
2. Perlakuan terbaik abon jamur tiram-kacang koro pedang berdasarkan uji organoleptik ialah proporsi jamur tiram-kacang koro pedang 80:20. Rata-rata nilai kesukaan warna, rasa, dan tekstur pada perlakuan terbaik berturut-turut adalah 5,8 (agak suka), 5,97(agak suka), 6,00 (suka).

5.2. Saran

Perlu dilakukan kajian ulang dengan memperbaiki proses pengolahan terutama perlakuan pendahuluan biji kacang koro pedang agar tidak ada kadar HCN dan meningkatkan penerimaan abon oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. Official Method of Analysis. Washington D.C: Association of Analytical Chemists.
- AOAC. 1990. Official Method of Analysis. Washington D.C: Association of Analytical Chemists.
- Fardiaz. 2010. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Foale, M. 2003. Coconut in the Human Diet-an Excellent Component. *Journal of Coconut Info International* 10(2): 71-80.
- Gilang, R., D. R. Affandi., dan D. Ishartini. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan, *Junal Teknosains Pangan*. 2(3):34-42.
- Hadipoentyanti, E. dan S. Wahyuni. 2004. Pengelompokan Kultivar Ketumbar Bedasar Sifat Morfologi. *Buletin Plasma Nutfah*. 10(1):32-36.
- Handayani T. M., A. Mustofa., L. Kurniawati. 2017. Karakteristik Si Bona (Formulasi Abon Nabati) Dari Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Variasi Jenis Bahan Campuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 1(2): 88-96.
- Handoko. 2015. Substitusi Jantung Pisang Dalam Pembuatan Abon Dari Pindang Ikan Tongkol. *Jurnal. Fakultas Perikanan dan ilmu Kelautan Universitas Brawijaya*. 5(2):54-63.
- Herman Joetra. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) Terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum*,17(1): 24-26.
- Hood, L. M. 1980. *Carbohydrates and Health*. Westport: AVI Publishing.
- Jayakumar, T., E. Ramesh., dan P. Geraldine.2006. Antioxidant Activity of Oyster Mushroom *Pleurotus ostreatus* on CCl 4-induced liver injury in rats, *Journal of Food and Chemical Toxicology*.44(12): 1989-1996.
- Jusniati, A. Patang., dan Kardiman. 2017, Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*), *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3(2):58-66.

- Karjadidjaja, I. 2009. Monosodium Glutamat dan Kesehatan, EBERS PAPYRUS. 15(1):53-57.
- Kartono, D., Kumorowulan, S., dan Samsudin, M. 2010. Bentuk dan penggunaan garam beryodium pada tingkat rumah tangga. PGM, 33(1): 51-58.
- Lindriati, T., dan Maryanto. Aktivitas Air, Kurva Sorpsi Isothermis Serta Perkiraan Umur Simpan Flaku Ubi Kayu dengan Variasi Penambahan Koro Pedang, *Jurnal Agroteknologi*. 10(2): 129-134.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S. & Kusumaningrum, H. D., 2018. Antimicrobial of Garlic Extract. PANGAN, 27(1):55-66.
- Pertiwi, S. R. R., I. Kusumaningrum., dan U. Khazanah. 2018. Formulasi *Crispy Cookies* Berbahan Baku Tepung Kacang Koro Pedang Termodifikasi, *Jurnal Agroindustri Halal*. 491):68-78.
- Prasetyo, O., A. H. D. Rahardjo, dan Rosidi. Pengaruh Penambahan Tepung Jamur Tiram Terhadap Kadar Air dan Persentase Produk Sosis Daging Itik Petelur Afkir, *Journal of Animal Science and Technology*. 2(1): 53-62.
- Ratih, I. A. P., dan E. Setijawati. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snackbar* Beras Merah, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18(1):58-63.
- Saifudin, A., Rahayu, V., & Teruna, H.Y. 2011. *Standardisasi Bahan Obat Alam*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sampurno, A. dan A. N. Cahyanti. 2015. Variasi Jenis Gula Tebu Terhadap Derajat Brix, pH, Total Asam dan kesukaan Panelis pada Water Kefir. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 11(2):34-39.
- Sartika, D., Rona J. Nainggolan, dan Elisa Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa terhadap Mutu Abon Nabati, *Journal of Food and Life Science*. (2): 123-133.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Komponen Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal AGRIKA*. 4 (1): 23-24.

- Suharyanto. 2009. Aktifitas Air (Aw) dan Warna Dendeng Daging Giling Terkait Cara Pencucian dan Jenis Daging Berbeda, *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 4(2):113-120.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti.
- Sudiyono. 2010. Penggunaan Na_2HCO_3 Untuk Mengurangi Komponen Asam Sianida (HCN) Koro Benguk Pada Pembuatan Koro Benguk Goreng. *Jurnal AGRIKA*, 4 (1): 23-24.
- Susanti, I., N. C. Siregar., dan D. Supriyana. Potensi Kacang Koro Pedang (*Canavila ensivormis dc*) Sebagai Sumber Protein Produk Pangan, *Journal of Industrial Research*. 7(1): 32-38.
- Suwito, M. 2006. *Resep Masakan Jamur dari Chef Ternama*. PT.Agromedia Pustaka. Jakarta
- Tambunan, W.A., S. Rosita, E.S. Ferry. 2014. Pertumbuhan dan produksi bawang merah (*Allium ascalonicum*L.) dengan pemberian pupuk hayati pada berbagai media tanam, *Jurnal Online Agroekotek*. 2(2): 825-836.
- Taoukis, P. S. and Michelle Richardson. 2007. *Principles of Intermediate-Moisture Foods and Related Technology, (dalam Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications, G. V. Barbosa-Canovas, A. J. Fontana, S. J. Schmidt, and T. P. Labuza, Ed)*. USA: Blackwell Publishing, 273-312.
- Widiantara, T., D. Z. Arief, dan E. Yuniar. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro, *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 146-151.
- Widodo, N. 2007. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid yang Terkandung dalam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Windrati W.S. A. Nafi'dan P.D. Augustine. 2010. Sifat nutrisi protein rich flour (PRF) koro pedang (*Canavalia ensivormis L.*). *Jurnal Agrotek* .Vol.4 (1):35-44.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.