

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- a. Jenis *filler* tidak memberikan pengaruh nyata terhadap semua parameter pengujian sosis ayam rendah lemak.
- b. Konsentrasi *filler* yang tersarang pada jenis *filler* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, *juiciness* dan tekstur (*adhesiveness*), tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap terhadap *cooking loss* dan tekstur (*hardness*, *cohesiveness*, *springiness*, *gumminess* dan *chewiness*) sosis ayam rendah lemak.
- c. Jenis dan konsentrasi *filler* memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik yaitu kesukaan terhadap warna, kemudahan digigit, kemudahan dikunyah dan *juiciness*, tetapi tidak pada kesukaan kenampakan dan rasa sosis ayam rendah lemak.

6.2. Saran

Sosis setelah diproduksi tidak langsung diterima oleh konsumen, dibutuhkan waktu agar sosis tersebut dikonsumsi oleh konsumen. Kualitas dari sosis tersebut harus tetap terjaga selama penyimpanan. Hal ini mendasari perlunya dilakukan kajian tentang pengaruh penyimpanan terhadap karakteristik sosis ayam rendah lemak.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. S., G. D. Kim, H. W. Seo, E. Y. Jung, B. W. Kim, H. S. Yang, and S. T. Joo. 2011. Possibility of Making Low-fat Sausages from Duck Meat with Addition of Rice Flour. *Asian-Aust. Journal Animal Science*. 24(3):421-428.
- Amrullah, I. K. 2004. *Nutrisi Ayam Broiler*. Bogor: Lembaga Satu Gunung Budi KPP-IPB.
- Andres, S. C., M. E. Garcia, N. E. Zaritzky, and A. N. Califano. 2006. Storage Stability of Low-fat Chicken Sausages. *Journal of Food Engineering*. 72:311-319.
- Andres, S. C., N. E. Zaritzky, and A. N. Califano. 2009. Innovation in The Development of Healthier Chicken Sausages Formulated with Different Lipid Sources. *Poultry Science*. 88: 1755-1764.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- Ariyani, F. R. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fjournals1.undip.ac.id%2Findex.php%2Fjpbhp%2Farticle%2Fdownload> (5 Agustus 2013).
- Astawan, M.W. dan M. Astawan. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: C.V. Akademika Pressindo.
- Audu S.S. dan M.O. Aremu. 2011. *Effect of Processing on Chemical Composition of Red Kidney Bean Phaseolus vulgaris L.) Flour*. Keffi: Department of Chemistry Nasarawa State University.
- Bahij, A. 1991. Tumbuh Kembang Potongan Karkas Komersial Ayam Broiler Akibat Penurunan Tingkat Protein Ransum pada Minggu Ketiga Keempat. Bogor, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/52851/Daftar%20Pustaka.pdf?sequence=9> (18 Juli 2013).

- Belitz, H. D., W. Grosch, dan P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition*. Germany: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Bennion, M. and Scheule, B. 2004. *International Edition Introductory Foods 12th Edition*. New Jersey: Pearson Education International.
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement 2nd Edition*. New York: Academic Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science. 2nded*. USA: John Wiley and Sons.
- Cheow, C. S, Z. Y. Kyaw, N. K. Howell and M. H. Dzulkifly. 2004. Relationship between Physicochemical Properties of Starches and Expansion of Fish Cracker 'Keropok'. *Journal of Food Quality*. 27: 1-12.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. Mengapa kita perlu daging. <http://www.depkes.go.id/index.php?option=articles&task=article&id=110&Itemid=3> (10 Februari 2013).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Elliason, A. C. 2004. *Starch in Food*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Fakolade, P. O., and A. B. Omojola. 2008. *Proximate Composition, pH Value, and Microbiological Evaluation of "Kundi" (dry meat) Product from Beef and Camel Meat*. Nigeria: Meat Science Laboratory, Animal Science Department, University of Ibadan.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing. Technology: Principles and Practice*. England: Woodhead Publishing Limited Cambridge.
- Forrest, J. C., Aberle, H. B. Hedrick, M. D. Judge and R. A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: W. H. Freeman dan Co.
- Gerard, S.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Product*. England: Elis Horood Limited.
- Gujral, H.S., A. Kaur, N. Singh and N.S. Sodhi. 2002. Effect of Liquid Whole Egg, Fat, and Textured Soy Protein on the Textural and

Cooking Properties of Raw and Baked patties from Goat Meat. *Journal Food Engineering*. 53: 377-385.

- Hendrarsono. 1984. Produktifitas dan Sifat Fisiko Kimia Pati Kacang Merah (Kacang merahga pinnata Merr) di Pengolah Kedung Halang Kabupaten Bogor, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Insitut Pertanian Bogor, Bogor. eprints.ipb.ac.id/36533/1/SKRIPSI_1.pdf (18 Juli 2013).
- Hui, Y. H., W. k. Nip, R. W. Rogers, and O. A. Young. 2001. *Meat Science and Applications*. USA: Marcel Dekker Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kay, D.E. 1979. *Food Legumes*. London: Tropical Product Institute.
- Kramlich, D. M., A. W. Kotula and B. C. Breidnstein. 1994. *Muscle Food*. New York: Champman dan Hall Inc.
- Kramlich, R. V. 1971. Sausage product. W.H. San Fransisco: Freeman and Company.
- Lawrie, R. A. 1998. *Meat Science 6th Edition*. England: Woodhead Publ. Limited. Cambridge.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Maningat, C.C., Bassi, S., and Hesser, J.M. 1994. Wheat Gluten in Food and Non-Food System. *Thecnical Bulletin*. XVI (6): 1-8.
- Mauro, D., J., Abbas, I., R., Orthoefer, F., T. 2003. *Corn Starch Modification and Uses*. USA: American Association of Cereal Chem.
- Meilgard, M., Civille, G. V., and Carr, B. T. *Sensory Evalution Techniques 2nd Edition*. USA: CRC Press LLC.
- Meilina, Y. 2002. Pembuatan Nugget Daging Ayam Petelur Non-Produktif: Kajian Penggunaan Tepung Terigu atau Tepung Maizena sebagai Alternatif Bahan Pengisi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Melnychuck V.L., J.D. Kirby, Y.K. Kirby, D.A. Emmerson & N.B. Anthony. 2004. Effect of Strain, Feed Allocation Program, and Age of Photostimulation on Reproductive Development and Carcass Characteristic of Broiler Breeder Hens. *Poultry Science*. 83: 1861-1867.
- Meyer, C.H. 1982. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Company.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Muthia, D., Nurul, H. and Noryati, I. 2010. The Effect of Tapioca, Wheat, Sago and Potato Flours on The Physicochemical and Sensory Properties of Duck Sausages. *International Food Research Journal*. 17: 877-884.
- Naruki, S. 1991. *Gizi Terapan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Park, J., K. S. Hee and Y. A. Ziprin. 1990. Low Fat Frankfurters with Elevated Level of Water and Oleic Acid. *Journal of Food Science*. 55(3) : 871-872, 874.
- Pearson, A.M and F.W. Tauber. 1973. *Processed Meats*. 2nd Edition. London: AVI Publishing Company. Inc.
- Pearson, A.M. dan T.R. Dutson. 1997. *Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products*. London: Chapman & Hall.
- Peng, W., X. U. Xing-lian and Z. Guang-hong. 2009. Effect of Meat and Phosphate Level on Water Holding Capacity and Texture of Emulsion Type Sausage During Storage. *Agricultural Sciences in China*. 8 (12): 1475-1481.
- Prabpree, R. and Pongsawatmanit, R. 2011. Effect of Tapioca Starch Concentration on Quality and Freeze-Thaw Stability of Fish Sausage. *Kasetsart Journal. (Nat.Sci.)*. 45: 314-324.
- Radley, J.A. 1954. *Starch and It's Derivatives*. New York: John Willey and Sons Inc

- Rahim A. 2007. Pengaruh Cara Pengolahan Instant Starch Noodle dari Pati Kacang Merah Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris. Yogyakarta, Tesis S-2, Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. eprints.ugm.ac.id/36533/1/TEISIS_rhm1.pdf (18 Juli 2013).
- Ramasari, E. L., Widodo, F. M., dan Putut, H. R. 2012. Aplikasi Karagenan sebagai *Emulsifier* di dalam Pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Guttatus*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*. 1(2): 1-9.
- Romans, J. R., W. J. Costello, C. W. Carlson, M. L. Greaser and K.W. Jones. 1994. *The Meat We Eat 13th Edition*. Illinois: Interstate Publishers Inc.
- Sai-Ut, S., S. Ketnawa, P. Chaiwut and S. Rawdkuen. 2009. Biochemical and Functional Properties of Proteins from Red Kidney Navy and Adzuki Beans. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(04): 493-504
- Salunkhe, D.K., J.K. Chavan dan S.S. Kadev. 1985. *Postharvest Biotechnology of Food Legumes*. Florida: CRC Press Inc
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. London: CRC Press.
- Schmidt, G. R. 1988. *Processing*. In: H. R. Cross dan A. J. Overby. *Meat Science, Milk Science and Technology*. Amsterdam: Elsevier Sci. Publ., B. V.
- SNI 01-3820-1995. 1995. Sosis Daging. http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4236 (10 Februari 2013).
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. London: Ellis Harwood Ltd.
- Sufi, S.Y., 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sunaryo, E., 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-Bijian Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Wilson, N. R. P., E. J. Dyett, R. W. Hughes and C. R. V. Jones. 1981. *Meat and Meat Products*. London: Aplied Science Publisher.
- Winarno, F. G. dan Sutisno Koswara. 2002. *Unggas*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Xiong, Y. L. and W. B. Mikel. 2001. *Meat and Meat Products*. USA: Marcel Dekker Inc.