

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi daging sapi dan batang pisang yang digunakan dalam pembuatan sosis daging sapi dan batang pisang mempengaruhi sifat fisikokimia sosis daging sapi batang pisang, yaitu kadar air, susut masak, dan warna (*lightness*, *chroma*, dan *hue*), dan sifat organoleptik (warna, rasa, tekstur, aroma, kenampakan secara keseluruhan)
2. Sosis daging sapi batang pisang memiliki kadar air yang berkisar antara 63,88% hingga 67,85%, susut masak $2,48 \pm 0,71$ hingga $1,26 \pm 0,58$, *lightness* $48,5 \pm 1,2$ hingga $52,0 \pm 2,4$, *chroma* $14,1 \pm 1,1$ hingga $19,3 \pm 2,5$, *hue* $53,5 \pm 0,6$ hingga $70,8 \pm 1,9$ nilai kesukaan panelis terhadap parameter warna berkisar $3,45 \pm 1,01$ hingga $5,68 \pm 1,04$, rasa $4,67 \pm 2,29$ hingga $5,40 \pm 1,13$, tekstur $1,86 \pm 0,67$ hingga $5,75 \pm 0,88$, aroma $4,42 \pm 3,20$ hingga $5,51 \pm 2,80$, kenampakan secara keseluruhan $2,25 \pm 1,11$ hingga $5,76 \pm 0,80$.
3. Perlakuan terbaik sosis daging sapi batang pisang dihitung dengan menggunakan luas sgeitga terbesar *spider web* uji organoleptik ada pada perlakuan sosis daging sapi batang pisang dengan proporsi daging sapi 90% dan batang pisang 10%. Perlakuan terbaik memiliki kadar air sebesar 64,01% dan susut masak sebesar 1,86%.

5.2. Saran

Kandungan serat yang tinggi pada batang pisang sangat mempengaruhi hasil organoleptik sosis terutama pada pengujian kesukaan terhadap tekstur dan kenampakan sosis daging sapi batang pisang sehingga

perlu dilakukan penghancuran batang pisang dengan waktu yang lebih lama untuk mendapatkan tekstur dan kenampakan yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. 2009. Konversi otot menjadi daging. Modul II. Materi Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Abustam, E. 2009b. Sifat-sifat daging segar. Modul III. Materi Kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Aberle, E. D, J. C. Forrest, D. E. Gerrard, and E. W. Mills. 2001. *Principles of Meat Science. Fourth Ed. Kendal/Hunt Publishing Company*, Amerika.
- Agus. 2009. Karakteristik Sosis Dengan Fortifikasi β -Caroten Dari Labu Kuning. Jurnal Peternakan. Vol.32 (2):111- 118.
- Amry, R. 2009. Pagaruh Imbangan Tepung Bonggol Pisang Batu (*Musa Brachycarph*) dan Terigu terhadap Beberapa Karakteristik Mie Kering. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Ankri, S. and D. Mirelman . 1999. Antimicrobial Properties of Allicin from Garlic. Microb. Infect. 2, 125–129
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2010. SNI 01-3556-2010. Garam Konsumsi Beryodium. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI No. : 01-3820-1995 : Sosis Daging
- Babu, M. A., M.A. Suriyakala., and K.M. Gothandam. 2014. Varietal Impact on Phytochemical Contents and Antioxidant Properties of *Musa acuminata* (Banana), *Journal of Pharmaceutical Sciences & Research*. 4(10):1950-1955.
- Bahtiar, S.A., A. Muayyad, L. Ulfaningtias, J. Anggara, C. Priscilla, dan Miswar. 2017. Pemanfaatan Kompos Bonggol Pisang (*Musa Acuminata*) untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Kandungan Gula Tanaman Jagung Manis (*Zea Mays* L. *Saccharata*), *Agritrop Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. (2):18-22
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara

- Departemen Perindustrian RI, “Standar Nasional Indonesia (SNI) No 01-3556”, Departemen Perindustrian RI, Jakarta, 1994
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2005. *Angka Tetap Komoditas Hortikultura Tahun 2004*. Direktorat Jenderal Hortikultura. Jakarta.
- Ghozali, I. (2005). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hanani, E. 2015. *Analisis Fitokimia*. Jakarta: EGC Medical Publisher.
- Harbone, J.B. 1984. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Hastari, R dan M. Musrichan. 2012. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Pelepah dan Batang Tanaman Pisang Ambon. *Jurnal MedikaMuda*. 1(1):1-14.
- Fitriyah, L. 2011. Pengaruh Getah Pohon Pisang Ambon (*Musa acuminata*, L) terhadap Waktu Perdarahan, Koagulasi dan Penutupan Luka pada Mencit (*Mus musculus*), *Skripsi S-1*, UIN Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance* 2nd ed. A Chapman and Hall Food Science Book, an Aspen Publ. Gaithersburg, Maryland.
- Erdiansyah. 2006. *Teknologi Penanganan Bahan Baku terhadap Mutu Sosis Ikan Patin (Pangasius hypotthalmus)*, Thesis, Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor. repository.ipb.ac.id/handle/123456789/9226
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chicken Nuggets* dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. (5)2: 17-22.
- Forrest, G.J., Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. San Francisco : W.H. Freeman and Company.
- Sutrisno, E. 2010. *Tekno Pangan & Agroindustri*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Feriana C.P., L.C. Mandey, dan F. Lumoindong. 2016. *Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensori Sosis Ayam Petelur Afkir Yang Difortifikasi*

dengan Pasta Dari Wortel (*Daucus carota L.*), *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 4 (2)

- Irnani, F.M. 2014. Pengaruh Perbandingan Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Vegan. *Jurnal Tata Boga FT. Universitas Negeri Surabaya*.
- Kaleka, N. 2013. Pisang-pisang Komersial. Solo. Arcita
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com
- Kramlich, R. V. 1971. Sausage Product. San Fransisco: W. H. Freeman and Company
- Krummel, D. A. 2008. Medical nutrition therapy in cardiovascular disease, in: Nutrition and diet therapy. 12th edn. Mahan, L. K. and S. Escott Stump (eds). Saunders Company, Philadelphia
- Larasati K., Patang dan Lahming (2017). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3 : 67-77
- Lawrie,R. A. 2003. *Ilmu Daging*.Jakarta: UI-Press. 245-298.
- Lilis. S, C. Hartati, dan P. Andry. 2016. *Jurnal Ilmu Ternak. Karakteristik Mikrobiologi Nugget Ayam Dengan Pasta Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Refrigerasi. Laboratorium Teknologi Pengolahan Produk Peternakan, Fakultas Peternakan, Bandung.* (16)1-42.
- Marchello, M. dan J. G. Robinson. 1998. The Art and Praticce of Sausage Making. <http://www.Ext.nodak.education.com>.
- Maina, J. 2018. Analysis of the Factor that Determine Food Acceptability, *The Pharma Innovation Journal*. 7(5): 253-257.
- Mardina, P., A. Gunawawan, dan M. Imam. 2012. Penentuan Koefisien Transfer Massa Ekstraksi Kalium dari Abu Batang Pisang, *Jurnal Teknik Kimia*. 1(1):39-44.
- Martiana, P.A., 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan Wortel, *Skripsi S-1, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang*.
- Munadjim. 1983. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT. Gramedia
- Passaribu, D. T. Y. 2009. *Pengaruh Taraf Penambahan Tepung Terigu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Sosis Daging Ayam*.

- Pearson A.M. dan T.R. Dutson. 1987. *Advances in Meat Products Advances in Meat. Research Vol. 3 Restructured Meat and Poultry Product*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Perdana, B. 2013. Perbandingan Efektifitas Pemberian Getah Jarak Cina (*Jatropha curcas* Linn) dengan Povidone Iodine 10% secara Topical terhadap Penyembuhan Luka Insisi pada Punggung Tikus Putih Jantan (*Rattus norvegicus*) Galur Wistar, *Skripsi S-1*, Universitas Malahayati Bandar, Lampung.
- Phillips, A. O. dan G.O. Phillips. 2011. *Biofunctional Behaviour and Health Benefits of A Specific Gum Arabic, Food Hydrocolloids*. 25(2):165-169.
- Purwiyanto, E. dan Sutrisno. 2010. *Teknologi pangan dan agroindustri*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Purnomo, H. 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets*. Malang: Lembaga Pengabdian pada Masyarakat Universitas Brawijaya
- Rantika, N. dan T. Rusdiana. 2018. Penggunaan dan Pengembangan *Dietary Fiber*: Review Journal, *Farmaka*. 16(2):152-165
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Peraturan Menteri Kesehatan No.722/MENKES/PER/IX/88 dalam Wisnu Cahyadi, Analisis dan aspek kesehatan bahan tambahan pangan, Bumi Aksara; 2008
- Raharjo, S. 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta : Universitas Gajah Mada
- Sabir, A. 2003. Pemanfaatan Flavonoid di Bidang Kedokteran Gigi, *Majalah Kedokteran Gigi (Dental Journal) FKG-UNAIR (Edisi Khusus Temu Ilmiah Nasional)*. 3(36): 81–87
- Sams, A. R. 2001. *Poultry Meat Processing*. New York : CRC Press.
- Santi, R. K., D. Fatmasari, S. D. Widyawati, dan W. P. S. Suprayogi. 2012. Kualitas dan Nilai Kecernaan *In Vitro* Silase Batang Pisang (*Musaparakdisiaca*) dengan Penambahan Beberapa Akselerator,

Tropical Animal Husbandry. 1(1):15-23.

- Sarpian, T. 2003. Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta. Hal 98-108.
- Sen C.M.H. 2012. Modified Atmosphere Packaging and Active Packaging of Banana (*Musa Spp.*): A Review on Control of Ripening and Extension of Shelf Life. *Journal of Stored Products and Postharvest*. 39(9):122-132.
- Septianoor, M.H., A.N. Carabelly, dan M.L. Apriasari. Uji Efektivitas Antifungi Ekstrak Metanol Batang Pisang Mauli terhadap *Candida albicans*, *Jurnal PDGI*. 62(1):7-10.
- Setiyono. 2008. Restrukturisasi daging sapi untuk pangan kesehatan : studi pada Ratus Norvegicus L. Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Shi, J. and M. Le Maguer. 2000. Lycopene in Tomatoes : Chemical and Physical Properties Affected by Food Processing. *Critical Review of Food Sci and Nutrition*. 40 (1) : 1-42.
- Singal, Y. C., dkk. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Wortel (Daucus Carota L.) pada Pembuat Sosis Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suhartono, A.2011.Studi pembuatan Roti dengan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*). Skripsi S-1. Makasar: Universitas Hassanuddin
- Sundari, L. 2015. Pengaruh Getah Pelepah Pisang Kepok (*Musa balbisiana*) terhadap Waktu Penyembuhan Luka pada Mencit (*Mus musculus*), Skripsi S-1, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo
- Suprpti, M. L. 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Yogyakarta: Kanisius Media.
- Surahman, A., H. Ermawan, dan Z.A. Pitoyo. 2009. Pemanfaatan Getah Bonggol Pisang sebagai Obat Oles Alternatif Penyembuh Luka Lecet, *Makalah*, Universitas Negeri Malang, Malang.
- Suryanta, K. 2016. Mengolah Limbah Organik Menjadi Pakan Ternak untuk Program Penggemukan Sapi-Kambing-Unggas-Ikan. Yogyakarta: Araska.

- Susanto, T. 2016. Untung Berlipat dari Berkebun Pisang. Jawa Barat: PT. Palapa.
- Suprpto, H., F.M. Suhartati, dan T. Widiyastuti. 2013. Kecernaan serat kasar dan lemak kasar complete feed limbah rami dengan sumber protein berbeda pada kambing peranakan etawa. *Jurnal Ilmiah Peternakan*.Vol.1(3):938- 946..
- Supriyadi, A. dan S.Satuhu. 2008. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syamsir, E. 2010. *Mengenai Sosis*. <http://ilmupangan.blogspot/sosis>. (Diakses pada 15 Febuari 2015)
- Tala, Z.(2009). Manfaat Serat bagi Kesehatan. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara, Medan.<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1931/1/09E01454.pdf>.Dia kses pada tanggal 6 Agustus 2015
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. http://pustaka.unpad.ac.id/wpcontent/uploads/2009/05/serat_makanan_1.pdf
- Untari, I. 2010. *Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan*. *Jurnal Gaster*, Vol.7 (1). Hal: 547 – 554.
- Wannamethee, S.G, P.H. Whincup, M.C. Thomas, dan N. Sattar. 2009. Associations Between Dietary Fiber and Inflammation, Hepatic Function, and Risk of Type 2 Diabetes in Older Men Potential Mechanisms for The Benefits of Fiber on Diabetes Risk, *Diabetes Care*, 32(10):10–12.
- Wellyalina. 2011. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. Skripsi thesis: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalaspadang.
- Wina, E. 2001. Tanaman Pisang Sebagai Pakan Ternak Ruminansia, *Jurnal Wartazoa*. 11(1):20-27.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama.Jakarta.
- Wibowo. A, F. Hamzah, dan V. S. Johan. 2014. Pemanfaatan Wortel (*Daucus Carota L.*) Dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe. Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau