

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan daging cumi sebagai bahan baku sosis berpengaruh terhadap atribut organoleptik yaitu rasa, aroma, tekstur, kenampakan dan warna. Formula terpilih sosis menggunakan daging cumi formula C (konsentrasi cumi 100 g : 50 g tepung tapioka). Hasil karakteristik produk sosis daging cumi terpilih berdasarkan organoleptik memiliki nilai 8 atau sangat disukai oleh panelis . Sedangkan kriteria mutu hedonik sosis cumi terpilih yaitu memiliki tekstur yang cukup padat dan kompak, kenampakan yang kurang cemerlang, rasa kurang kuat spesifik produk dan aroma kurang kuat spesifik jenis. Karakteristik kimia sosis cumi terpilih mengandung kadar air 61,49%, kadar abu 1,20%, protein 14,01%, lemak 4,08% dan karbohidrat 19,22%. Berdasarkan BSN 7755-2013 bahwa sosis cumi hasil penelitian dapat memenuhi kebutuhan gizi manusia.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada peneliti berikutnya yaitu perlu adanya uji lanjut mengenai umur simpan dari produk sosis.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusandi., Supriadi A., Lestari .Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-Cumi (*Loligo Sp*) Terhadap Kualitas Nutrisi Dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. Program Study Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Indralaya Ogan Ilir.
- Albert, E.D *et al.* 2001. *Principle of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia“Sosis Ikan” (SNI 7755-2013) Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- _____, 2006a. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- _____, 2006b. Penentuan kadar lemak pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.3-2006. Jakarta.
- _____, 2006c. Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta
- _____, 2006. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2006. Jakarta
- _____, 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Sensori (SNI: 01-2729.1-2006). Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah; Adiono, editor. Jakarta:UI Press. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Cahyani, KD. 2011. [Skripsi]. *Kajian Kacang Merah Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- deMan J. 1999. *Principles of Food Chemistry* 3th ed. Gaithersburg Maryland. Aspen Publishers Inc.
- Didi, D. 2013. *Putu Bambu*. (http://dididiah.com/putu_bambu.htm) [29 Mei 2014]

- Erawaty, R.W. 2001. Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (*Hyposascus pardalis*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Fitrial, Y. 2000. Pengaruh konsentrasi tepung tapioka, suhu dan lama perebusan terhadap mutu gel daging ikan cucut lanyam (*Charcharinus limbatus*). *Tesis*. Program Pascasarjana. IPB. Bogor.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Hasil Perikanan Jilid 1. Fakultas Teknologi Perikanan. Universitas Gajah Mada. Jogjakarta
- Hulalata A, 2013. Studi Pengolahan Cumi-Cumi (*loligo* sp) Asin Kering Yang Dihubungkan Dengan Kadar Air Dan Tingkat Kesukaan Konsumen. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Samratu Langi Manado.
- Hui YH, Kit Nip W, Rogers RW, Young OA. 2001. *Meat Science and Applications*. New York: Marcel Dekker Inc
- Ikayanti, 2007. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Koloni Bakteri Dan Kandungan Protein Sosis Lele Dumbo*. [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Irianto dan Soesilo. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan. *Makalah Seminar Hari Pangan Sedunia Bogor 21 Nopember 2007*: 1-20.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2012. Statistik Ekspor Hasil Perikanan 2011. Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan.
- Koswara, S. 2009a. *Teknologi Modifikasi Pati*. (<http://ebook.com>) [21 April 2014]
- _____ b. *Teknologi Pengolahan Daging*. (<http://ebook.com>) [21 April 2014].
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Makfoeld, D., D. W. Marseno, P. Hastuti, S. Raharjo, S. Sastroswignyo, S. Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Kanisius, Yogyakarta.

- Marimin dan Maghfiroh, Nurul. 2010. Aplikasi Teknik Pengambilan Keputusan dalam Manajemen Rantai Pasok. Bandung : IPB Press.
- Moedjiharto, T. 2003. Evaluasi Fisikokimia Sosis Tempe-Dumbo. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XIV(2)*: 20-33.
- Meirina, K. 2008, *Kajian Pengolahan Cumi-Cumi (Loligo sp.) Siap Saji*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Mukarromah, L. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan Cookies Tepung Gaplek Sebagai Makanan Fungsional*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Nico, M., P. H. Riyadi dan I. Wijayanti. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Kualitas Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.) dan Sosis Ikan Nila (*Oreochromis* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.
- Nugroho, S. A., Eko N. D., Romadhon. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Bakso Udang (*Litopenaeus vannamei*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.
- Pantouw R,F. 2000. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Kamar Terhadap Mutu Cumi-Cumi (*Loligo* sp) Asin Kering. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi. Manado
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components. Second Edition*. Departement of Food Science and Human Nutrition. Washington University. Academic Press, Inc. Washington.
- Prabawati S,Y. 2005. Intisari Asam Amino Dalam Cumi-Cumi (*Todarodes Pacificus*)
- Pricilia V, 2011. Karakterisasi Cumi-Cumi (*Loligo* sp). Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Putri, R, (2012). Keunikan cumi-cumi (*Loligo* sp), http://keunikan_cumi-cumi.com. Diakses 20/07/2016
- Rauf H.N. 2015. Mutu Sosis Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Yang Disubstitusi Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo

- Rizali, Y. J. 2012. Teknik Pengolahan Daging (Sosis). *Praktikum*. IPB. Bogor
- Rodger, R. W. A. 1991. *Fish Facts An Ikkustrated Guide To CommercialSpecies*. Van Norstrand Reinhold. New York. 162-163pp
- Rosalina, Vega., (2012). Aplikasi Modifikasi Pati (MOCAF) dan Tepung Porang Dalam Pembuatan Beras Tiruan, <http://ketahananpangannunukan.com>. Diakses 20/02/2016.
- Sarwojo. 2005. *Serba – Serbi Dunia Molusca*. Malang. Indonesia
- Septadina, I. S. 2014. Pengaruh Asam Glutamat Terhadap Sistem Reproduksi. *Seminar Bagian Anatomi*. Fakultas Kedokteran Universiats Sriwijaya. Palembang.
- Setyaningsih, Dwi, et al. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Siregar dan Siahutar, 2011. *Modul Penyuluhan Pengolahan Ikan Lele*. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Kementrian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Trilasani W., Gerungan A., dan Mardi S., 2004. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengovenan Terhadap Karakteristik Cumi-Cumi (*Loligo* sp). Buletin Teknologi Hasil Perikanan. Volume III.
- Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjarnako, S., Martati, E., dan Andhini, P. N. 2007. Mutu Sosis Lele Dumbo Akibat Penambahan Jenis dan Konsentrasi Binder. *J Tek.Pert.V(3)* :106-115.
- Widodo, S. A. 2008. *Karakteristik Sosis Ikan Kurisi Dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu Chilling dan Freezing*. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Boogor.

Wilson NRP, Dyett EJ, Hughes RB, Jones CRV. 1981. *Meat and Meat Product; Factor affecting quality control*. Applied Science Publishers, London and New Jersey.

Winanti, E., Andriani, dan Nurhatadi. 2013. Pengaruh Penambahan BIT Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sosis Daging Sapi. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 (IV)* :18-23.

Winarno, F. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Yulianti T. 2003. *Mempelajari pengaruh karakteristik isolat protein kedelai terhadap mutu sosis* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.