

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Konsentrasi udang putih yang berbeda pada pembuatan sosis berpengaruh pada karakteristik mutu hedonik dan kimia sosis. Sosis hasil penelitian memiliki mutu hedonik kenampakan yaitu dari kriteria agak kusam dan sedikit lendir sampai cemerlang spesifik produk; rasa dari kurang kuat spesifik produk sampai kuat spesifik produk; aroma dominan bumbu spesifik jenis kurang sampai aroma kuat spesifik jenis; tekstur dari kriteria agak lembek sampai padat, kompak dan cukup elastis; sedangkan karakteristik kimia yaitu kadar air berkisar antara 57.38%-61.34%; kadar abu 1.99%-2.39%; kadar protein 7.32%-14.73%; kadar lemak 0.19%-0.22%; dan karbohidrat 21.31%-33.11%.
2. Berdasarkan standar mutu sosis, formula C dengan konsentrasi udang 100g merupakan produk terpilih yang memenuhi SNI untuk karakteristik kimia dan mutu hedonik. Mutu hedonik formula C yaitu memiliki kenampakan cemerlang spesifik produk, rasa kuat spesifik produk, tekstur kompak dan cukup elastik serta aroma kuat spesifik jenis. Mutu kimia yaitu kadar air 61.34%, kadar abu 2.39%, kadar protein 14.73%, kadar lemak 0.22% serta kadar karbohidrat 21.31%.

### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai lama simpan produk sosis terpilih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisy. M.U. 2014. pengaruh jenis kelamin dan ukuran terhadap kadar albumin pada ikan gabus (*channa striata*). Institute teknologi sepuluh November. surabaya
- Agustina, A. I. T. 2015. Pengaruh Penambahan Angkak dan Jumlah Tapioka Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Udang. *e-Journal Boga, Volume 04, No 3*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya. Surabaya.
- Albert, E.D *et al.* 2001. *Principle of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Francisco.
- Arias, A.M., Torre, M de la., dan Fijo, M.I. 2013. *Pannaeus vannamei*. [http://www.ictioterm.es/nombre\\_cientifico.php?nc=235](http://www.ictioterm.es/nombre_cientifico.php?nc=235), diakses tanggal 14 Maret 2015.
- 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
- \_\_\_\_\_, 2010. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2010. 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* 3<sup>th</sup> ed. Gaithersburg Maryland. Aspen Publishers Inc.

- Dewi, T. Q. 2002. Pemanfaatan belut (*Monoptherus albus* Zuiew) dalam Pembuatan Sosis Ikan. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Effendi, M.I. 1997. *Biologi Perikanan*. Yayasan Pustaka Nusantara. Yogyakarta.
- Granada, I. P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Hadiwiyoto. S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. CV Liberty. Yogyakarta.
- Haliman, R. W Adijaya D.S. 2004. *Udang Vannamei*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hanafiah, K. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Rajagrafindo Persada. Jakarta.
- Harsanto, P.B., 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Indrasti, D., 2004. Pemanfaatan tepung talas belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam pembuatan cookies. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jinap S. dan Nuryati H. 2010. Soy Sauce and Its Umami Taste: A Link From the Past to Current Situation. *Journal of Food Science* 75(3): 71-76.
- Koapaha T, Langi T, dan Lalujan L. 2011. Penggunaan Pati Sagu modifikasi Fosfat Terhadap Sifat Organoleptik Sosis Ikan Patin (*Pangasios hypophthalmus*). Universitas Samratulangi. Manado.
- Kordi, K. M. Ghufuran. 2007. Pengelolaan Kualitas Air dalam Budidaya Perairan. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kusnandar, F. 2011. *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.
- Mottram, D. and Wedzicha, B. L., 1994, Suggested Mechanism for the Formation of Acrylamide in Food, University of Reading Publisher, Great Britain.
- 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*.

- Nuryani, A.G. B., 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* Program Pascasarjana Universitas Diponegoro Semarang. Semarang. Tesis.
- Oliveira FCD, Coimbra JSDR, de Oliveira EB, Zuñiga ADG, Rojas EEG. 2014. *Food Protein-Polysaccharide Conjugates obtained via the Maillard Reaction: A Review*. CritRev Food Sci Nutr.13:37-41.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- purwosari. A.G. 2016. pengaruh penggunaan jenis dan jumlah bahan pengisi terhadap hasil jadi sosis ikan gabus (*channa striata*). universitas negeri surabaya.
- Putra, B.W. (2004) Sifat Fisik, Kimia dan Palatabilitas Nugget Daging Kelinci dengan Subtitusi Otak Sapi. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Produksi Ternak, Bogor: Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Rauf, N. 2015. Mutu Sosis Ikan Lele (*Clariasgariiepinus*) yang disubstitusi rumput laut *Kappaphycusalvarezii*. [SKRIPSI]. gorontalo. jurusan teknologi hasil perikanan. universitas negeri gorontalo
- Rizali, Y. J. 2012. Teknik Pengolahan Daging (Sosis). *Praktikum*. IPB. Bogor.
- Rusmiyati, S. 2012. Menjala Rupiah Budidaya Udang *Vannamei* Varietas Baru Unggulan. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Septadina, I. S. 2014. Pengaruh Asam Glutamat Terhadap Sistem Reproduksi. *Seminar Bagian Anatomi*. Fakultas Kedokteran Universiats Sriwijaya. Palembang.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suhendar, E. 2003. Pemanfaatan Daging Merah Ikan Tuna (*Thunnus albacores*) sebagai Produk Sosis. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Suyanto, S. Rachmatun dan Mujiman Ahmad. 2004. *Budidaya Udang Windu*.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tauber. (1985). Sausage. Didalam Disroisier Nw (Ed). *Element of Food Technology*. Westport. The AVI Publishing Co. Connecticut.

- Tjokroadikosoemo PS. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widodo, S.A. 2008. Karakteristik Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Dengan Penambahan Isolate Protein Kedelai Dan Karagenan Pada Penyimpanan Suhu *Chilling* Dan *Freezing*. IPB. Bogor.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandhari, N.W.T. 2007. Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius-pangasius*) dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma* sp.) dan Susu Skim untuk Meningkatkan Mutu Sosis. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Wyban, J.A. dan Sweeney, J.N. 2000. *Intensive Shrimp Production Technology*. The Oceanic Institute. Honolulu, Hawaii, USA.
- Yusuf, N. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan *Savory Chips* Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.