

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Nilai sensori ilabulo daging, hati, ampela dan kulit ayam broiler memperoleh hasil yang beda setiap perlakuan, pada sensori untuk hasil analisis zat gizi, ilabulo dengan tambahan kulit ayam broiler menghasilkan nilai tertinggi (kadar lemak dan kadar air). Adapun nilai kadar lemak tertinggi dipormulasi ilabulo dengan tambahan kulit ayam broiler

5.2. Saran

Diharapkan dapat melakukan penelitian lanjutan mengenai ilabulo yang menggunakan daging ayam, hati, ampela dan kulit tetapi menggunakan unggas lain seperti bebek, ayam kampung ataupun ayam kampung super.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfonfs, J.B dan Rivaie, A.A. 2011. Sagu Mendukung Ketahanan Pangan Dalam Menghadapi Dampak Perubahan Iklim, Perspektif Vol. 10 No, 2 /Des 2011. Hlm 81-91 ISSN: 1412-8004
- Anonimous. 2008. Frozen meat and poultry. British Frozen Food Federation. Available at <http://www.thenewiceage.com>. Accession date: August 2020
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project. Udayana University
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Ayustaningwarno, Fitriyono. 2014. Teknologi Pangan: Teori Praktis dan. Aplikasi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aziz Isalmi, Nurbayti S, Dalili A. L. 2014. Pemanfaatan Limbah Kulit Ayam Broiler sebagai Bahan Baku Pembuatan Biodiesel. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jurnal Kimia Valensi Vol. 4 No. 2, November 2014 (90-97). ISSN : 1978 – 8193
- Bantacut, Tajudin. 2011. Sagu : Sumberdaya untuk Penganekaragaman Pangan Pokok. Pangan, Vol. 20 No. 1 Maret 2011 : 27-40.
- (BSN) Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 7757:2013. Syarat Mutu dan Keamanan Pangan Otak – Otak Ikan. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- Chandra Wijaya. 2017. Bagian Tubuh Ayam yang Jadi Favorit Semua Orang. (Online) diakses 7 September 2020 dari <https://www.qraved.com/journal/blog/bagian-tubuh-ayam-yang-jadi-favorit-semua-orang/>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2010. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhratara, Jakarta
- Djoefrie, M. H. B. 1999. Pemberdayaan Tanaman Sagu Sebagai Penghasil Bahan Pangan Alternatif dan Bahan Baku Agroindustri Potensial Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional. Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.

- Harmain R.M., Dali F, Nurjanah, Jacob AM. 2017. Karakteristik Organoleptik dan Kimia Ilabulo Ikan Patin Fortifikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 329-338.
- Joo, S.T. dan D.D. Kim. 2011. Meat quality traits and control technologies. In: Joo ST, editor. *Control of meat quality*. Kerala (India): Reseach Signpost.p. 1-20
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Lawless HT dan Heymann H. 1999. *Sensory evaluation of food: Principles and Practices*. Maryland. USA: Aspen Publisher,Inc. Gaithersburg.
- Mangisah, I. 2003. Pemanfaatan Kunyit (*Curcuma Domestica*) dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza*) Upaya Menurunkan Kadar Kolestrol Daging Ayam Broiler.
- Meilgard, M, Civille, GV, and carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Journal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Meilgard, M, Civille, GV, and carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques Fourth Edition*. CRC Press. USA
- Nasiru, M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on. *Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayus taning warno*, F.2014.
- Priyatno, M. A. 2003. *Mendirikan Usaha Pematangan Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik*. Jurusan. Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor.
- Rakhmawati Reni dan Sulistyoningsih Mei. 2019. Kandungan Lemak Kulit pada Berbagai Jenis Ayam Konsumsi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Pendidikan Matematika Ilmu Pengetahuan Alam dan Teknologi Informasi, Universitas Pgrri Semarang. *Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 6(2), 2019, 97-100. Issn 2355-6102 (Print), Issn 2502-0404 (Online)
- Rusmana D, Piliang WG, Setiyono A, Budijanto S. 2008. Minyak ikan lemuru dan suplementasi vitamin E dalam ransum ayam broiler sebagai imunomodulator. *Animal production* 10 : 110-116
- Ruddle, K., Johnson, D., Townsend, P.K. dan Rees, J.D. (1978). *Palm Sago A Tropical Starch From Marginal Lands*. The University Press of Hawai, Honolulu

- Setyabudi, A. (2013). Pengembangan Mi Glosor Instan dari Tepung Sagu Aren dengan Substitusi Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Untuk Diversifikasi Pangan.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Apriyantono, dan Maya Puspita Sari. 2010. Analisis. Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. Bogor: IPB Press.
- Siregar, A. P. M. Sabrani dan Soeprawiro. 1982. Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia. Cetakan Kedua. Margie Group. Jakarta.
- Sitti Nadirah. 2019. Analisa Kandungan Lemak, Protein dan Organoleptik Ilabulo Hati dan Ampela Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo. Gorontalo Agriculture Technology Jurnal. Vol 2 No. 1 April 2019. P-ISSN: 2614, E-ISSN: 2614-2848
- Soekarto, TS. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Tarwendah, Ivani P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No.2 April 2017. Hal 66-73.
- Tinangon, R., D. Rosyidi, L. Radiati, dan Purwadi. 2014. The influence of clove addition on physico-chemical and organoleptical characteristics of burger meat. Scholars Journal of Engineering and Technology 2(6B): 886-889
- Wahyu, J. (1997). Ilmu Nutrisi Unggas Cetakan Ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Wahyuningtias, D., Putranto, T., & Kusdiana, R. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu Dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, Vol. 5, No. 1, 57- 65.
- Waysima dan Adawiyah, D. R. 2010. Evaluasi Sensori. Bogor : Institut Pertanian. Bogor.
- Winarwo, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Edisi Terbaru M-Brio Press, Cetakan I Bogor.
- Yanica I.A (2013) Indeks Glikemik dan Karakteristik Kimia Beras Analog Berbahan Dasar Jagung, Sorgum, dan Sagu Aren. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zuhrina. 2011. *Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. Skripsi*. Medan: Universitas Sumatra Utara

