

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan Penelitian yang telah dilaksanakan dapat disimpulkan bahwa konsentrasi Kelor yang berbeda dalam pembuatan sosis yang dilapisi edible coating berpengaruh nyata terhadap nilai pH, Protein, TVB dan TPC.

5.2. Saran

Dari kesimpulan di atas ada beberapa saran untuk perbaikan penelitian yaitu sebaiknya dilakukan penelitian lanjut dengan waktu lama penyimpanan yang berbeda beda dan dilakukan uji lanjut terhadap kandungan Kimia pada sosis yang dilapisi Edible pada konsentrasi campuran yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official Methods of Analysis. 1995. Washington: Association of Official Analytical Chemist.
- Adiaprana, R., Ma'ruf, W. F., dan Anggo, A. D. 2016. *Kajian Kualitas Stabilitas Emulsi Semi Refined Carrageenan (Src) Dan Tepung Konjak Pada Sosis Ikan Nila (Oreochromis sp.)*. J. Peng. & Biotek. Hasil Pertanian. Vol. 5 No. 1
- Alam, F. and Hasnain, A. 2009. *Studies on swelling and solubility of modified starch from Taro (Colocasia esculenta): Effect of pH and temperature*, *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 74, pp. 45–50.
- Anggarini, D., Hidayat, N., dan Mulyadi, A. F. 2016. *Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku Edible coating dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (Malus sylvestris) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol)*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(1): 1-8
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. SNI 01–2891–1992 tentang Cara Uji Makanan dan Minuman. BSN, Jakarta.
- Budiman. (2011). *Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (Musa Cavendishii)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Cabeza MC et al. 2009. *Safety and quality of ready-to-eat dry fermented sausages subjected to E-beam radiation*. *Journal of Meat Science*. 83(2): 320-327.
- Estiningtyas, H.R. 2010. “Aplikasi Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi”. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Garnida, Y. (2006). *Pembuatan Bahan Edible coating dari Sumber Karbohidrat, Protein dan Lipid untuk Aplikasi pada Buah Terolah Minimal*. *Infomatek*. 8(4): 207-222.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemistry and Technology of Food and Food Product*. Interscience Publisher, New York.
- Karmakar, P., Das, A., Olam, K, Md. 2014. *Comparative phytochemical screenin and in vitro evaluation of biooical activities between aquuuueous and etanolitic extract of Momordica carantia L. Fruit*. Bangladesh: british journall of pharmaceutical research volume 4 number 6
- Khomsan, A. 2006. *Peranan Pangan dan Gizi untuk Kualitas Hidup*. Grasindo. Jakarta.
- Kramlich WE. 1971. *Sausage Product*. In: *Price J.S and B.S. Schweigert* (Eds.). 1987. *The Science of Meat Product*. San Fransisco: Freeman WH and Co.
- Maarif, S. 2011. *Mempelajari Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Maltodekstrin untuk Pengawetan Buah Terolah Minimal*. <http://www.unjabisnis.net/2011/02/mempelajari-pembuatan-edible-coating.html>. Diakses pada 1 Oktober 2019.
- Nalendrya, I., Ilmi, I. M. B., dan Arini, F. A. 2016. *Sosis Ikan Kembung (Rastrelliger Kanagurta L.) Sebagai Pangan Sumber Omega 3*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3)

- Noviani, H. 2004. *Pengembangan Teknologi Kemasan Atmosfer Termodifikasi pada Penyimpanan Fillet Ikan Mas Segar Menggunakan Edible Coating dari Karagenan*. Departemen Teknologi Hasil Perikanan. IPB. Bogor.
- Purwono, H. P. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta.
- Raju CV, Shamasunandar BA, Udupa KS. 2003. *The use of nisin as a preservative in fish sausage stored at ambient ($28 \pm 2^{\circ}\text{C}$) and refrigerated ($6 \pm 2^{\circ}\text{C}$) temperatures*. International Journal of Food Science and Technology. 38(2): 171-185.
- Retnaningtyas, D.A., dan Putri, W.D.R. 2014. *Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 (4)
- Soekarto, T. S. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Tamaela. P., Lewerissa.S. 2007. *Characteristic of Edible Film From Carragenan*. (Skripsi). Univesitas Pattimura.
- Tattiyakul, J., Asavasaksakul, S. and Pradipasena, P. 2006. *Chemical and physical properties of flour extracted from taro Colocasia esculenta (L.), Schottgrown in different regions of Thailand*, Science Asia, 32, pp. 279–284.
- Towadi, K., Harmain, R. M., dan Dali, F. A. 2013. *Pengaruh Lama Pengasapan Yang Berbeda Terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Air pada Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Asap*. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Vol. 1 (3).