

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan Hasil Penelitian Mengenai Uji Organoleptik Dan Uji Kandungan Protein Sosis Belut (*Monopterus Albus*) Dengan Penambahan Berbagai Tepung Umbi-Umbian dapat disimpulkan bahwa:

1. Hasil uji organoleptik pada sosis belut dengan penambahan tepung tapioka (kontrol) dan penambahan tepung umbi-umbian mendapat penilaian berbeda-beda dari panelis terhadap warna, tekstur, aroma dan juga rasa dari lama penyimpanan 0 jam dan 48 jam. Dimana pada penyimpanan 0 jam panelis lebih menyukai sosis belut dengan penambahan tepung ubi kayu dan pada lama penyimpanan 48 jam panelis lebih menyukai sosis belut dengan penambahan tepung ubi kayu pada penyimpanan freezer. Pada penyimpanan 48 jam di suhu ruang terjadi pembusukan pada tiga produk sosis belut. Dan pada penyimpanan 96 jam keempat produk sosis belut mengalami pembusukan.
2. Hasil analisis kandungan gizi pada sosis belut dengan penambahan tepung tapioka (kontrol) dan penambahan tepung umbi-umbian menunjukkan bahwa sosis belut dengan penambahan tepung ubi jalar lebih tinggi kadar proteinnya dibandingkan sosis belut dengan penambahan tepung tapioka, tepung ubi talas dan tepung ubi kayu.

## **5.2 Saran**

### **1. Bagi masyarakat**

Melalui penelitian ini diharapkan masyarakat mampu memanfaatkan dan dapat mengolah belut dan juga tepung umbi-umbian sebagai makanan berprotein tinggi.

### **2. Bagi peneliti lain**

Penelitian ini tidak dilakukan uji mikrobiologi pada keempat produk sosis belut sehingga disarankan peneliti selanjutnya agar berfokus pada uji mikrobiologi dengan tujuan mengetahui kualitas keamanan produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Albert, B.D. Bray J Lewis. 1994. *Molecular Biology of The Cell*. Garland Publishing Inc. New York.1293
- Almatsier, S, 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amriani, 2017. *Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu sebagai Alternatif Perbaikan Gizi di Masyarakat*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Arief II, Suryati T, Afiyah DN, Wardhani DP. 2014. *Physichemical and Organoleptic of Beef Sausages With Teak Leaf Extrack (Itectona grandis)I Addition as Preservative and Natural dye*. *Internasional Food Reearch Journal* 21(5): 2033-2042.
- Azhari, Ilham Lexmana., (2005). *Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Tepung dari Beberapa Varietas Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Universitas Sumatera Utara : Medan
- Budoyo, Sentot. 2010. *Kandungan Karbohidrat dan Pola Pita Isozim Pada Varietas Lokal Ubi Kelapa (Dioscore alata) di Kabupaten Karanganyar*. Tesis. Program Studi Magister Biosains. PPS-UNS. Surakarta.
- Cahyani, K. D. 2011. *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris) Sebagai Bahan Pengikat Dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Dharmawati, E, Susilawati, dan Nurainy, (2007), *Kajian formulasi Tepung Tapioka dan Putih Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Sosis Belut*, Available at : [http://www.unila.ac.id/~fp/index.php? Option=com\\_frontpage &Itemid=1](http://www.unila.ac.id/~fp/index.php? Option=com_frontpage &Itemid=1), Accesed June 4, 2008.
- Fellows, J. P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practise 2<sup>nd</sup> Edition*. Woodhead Publ, Lim, England, Cambridge.
- Gaffar AK. 2007. *Sudahkah anda tahu? Belut sawah (Monoptherus albus)*. <http://www.dkp.go.id> [4 Mar 2012].
- Ginting, Erliana., Joko S. Utomo, Rahmi Yullfianti, dan M. Jusuf. (2011). *Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. Volume 6. Iptek Tanaman Pangan.

- Ginting, Erliana. 2002. *Teknologi penanganan pascapanen dan pengolahan ubi kayu menjadi produk antara untuk mendukung Agroindustri*. Buletin Palawija No.4:67 -83.
- Hartati, N. S. dan T. K. Prana. 2003. *Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung beberapa Kultivar Talas (Colocasia esculenta L. Schott)*. Jurnal Natur Indonesia 6(1): 29-33.
- Herlina, 2012. *Karakterisasi dan Aktivitas Hipolipidemic serta Potensi Prebiotik Polisakarida Larut Air Umbi Gembili (Dioscorea esculenta. L.)*. “Disertasi”. Program Doktor Ilmu-Ilmu Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Irianto HE, Giyatmi S. 2009. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Penerbit Universitas Terbuka. Jakarta.
- Juanda, D. dan Cahyono, B. (2000). *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- Khotimah, K dan Hartati, E.S (2013). *Kualitas Fisika Kimia Sosis Ayam dengan Penggunaan Labu Merah (Cucurbita Moschata) sebagai Alternatif Pengganti Pewarna dan Antioksidan*. Jurnal Ilmu Ternak, Juni 2013, Vol. 13, No.1
- Laksmi R. 2012. *Daya Ikat Air, Ph Dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus*. Animal Agriculture Journal. Vol1 No. 1 pp:453-460.
- Muchtadi, T.R. & Sugiyono. (1992). *Petunjuk laboratorium ilmu pengetahuan bahan pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor,
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*, Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Persagi, 2009. *Labu kuning, Daftar Komposisi Bahan Makanan*. DKBM, Jakarta.
- Pranowo D. 2004. *Perencanaan Agroindustri Tepung Talas*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Priyadi., Silawati, T. 2004. *Sains Biologi Kelas 1 SMA*. Jakarta: Yudhistira.

- Putri, A. F. E. 2009. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi Pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karagenan*. (Skripsi). Bogor: Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Hal 40.
- Rampengan VJ. Pontoh dan Sembel DT. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Sarwono. 2001. *Budidaya Belut dan Sidat*. PT Perubahan Swadaya, anggota IKAPI.
- Sastrapradja, S.D., 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Yayasan Pustaka Obor Indonesia, Jakarta.
- Siregar, RJH. (2011). *Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung talas dan karboksimetil selulosa (CMC) terhadap mutu roti tawar*. Skripsi sarjana yang tidak dipublikasikan. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan V. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suntoro, E. 2015. *Manfaat Aneka Umbi yang Mulai Kurang Dimanfaatkan*. Tabloid Sinar Tani edisi 28 Oktober 2015. Julianto(ed). [http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx\\_ttnews\[tt\\_news\]=2570&chash=4679e708be0c4935cf23e2b1cbbc60e2](http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews[tt_news]=2570&chash=4679e708be0c4935cf23e2b1cbbc60e2). (diakses tanggal 11 Desember 2015).
- Susiwi, 2009. *Handout Penelitian Organoleptik*, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syarief, R dan T Estiasih. 2013 *Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (colocasia esculenta (L.) Schott) dalam pembuatan cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri vol 1 no 1 p.46-5.
- Widowati dan Wargiono. 2016. *Nilai Gizi dan sifat fungsional ubi kayu*. [http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/02/babV\\_b1.pdf](http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wpcontent/uploads/2016/02/babV_b1.pdf). Diakses 10 Maret 2018.
- 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.
- Witanto, B dkk (2013). *Pembuatan Sosis Jamur Tiram Putih (pleurotus ostreatus jacq) dan Tepung Rebung Dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan*

*Karaginan (eucheuma cottoniiodoty)*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Jalan Babarsari No. 44, Sleman.

Wulandari, R.A., 2013. *Analisis Daya Saing Ubi Jalar Indonesia Dipasar Internasional, Departemen Agribisnis Fakultas Ekonomi Dan Manajemen Institut Pertanian Bogor (SKRIPSI) Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Buletin Agro Bio. 4(1): 13-23.

Yuliatmoko, W. dan D.I. Satyatama. 2012. *Pemanfaatan Umbi Talas sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi 13(2): 94-106.