

## **BAB V**

### **KESIMPULAN dan SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Abon Nabati dengan proporsi jamur tiram dan nangka muda mempunyai kadar air antara 4,85-5,36%; Aw 0,417-0,464; warna dengan *lightness* 29,41-34,51 dan *Hue* 23,30-62,41; serat tak larut 0,3120-0,4134; serat larut 0,1171-0,2133. Nilai organoleptik kesukaan terhadap warna 4,4-5,0; kenampakan 4,3-4,8; aroma 4,0-4,7; dan rasa 4,1-4,9.
2. Perlakuan terbaik abon nabati jamur tiram dengan nangka muda terdapat pada perlakuan N6 (jamur tiram : nangka muda = 50:50) dengan luasan area sebesar 43.24. Nilai tingkat kesukaan panelis terhadap perlakuan N6 berdasarkan parameter pengujian organoleptik yang meliputi warna 4,9; kenampakan 4,5; aroma 4,5; dan rasa 4,7 adalah netral hingga agak suka.

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan formulasi untuk meningkatkan sifat fisikokimia dan organoleptik abon jamur tiram dengan nangka muda.

## DAFTAR PUSTAKA

- American Association of Chemist. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds: World. Page 345.
- Anshar, M. 2002. Aplikasi Efektif Mikroorganisme dan Pupuk Organik Hayati E2001 untuk Meningkatkan Hasil Bawang Merah, *Jurnal Agrisains*. 3 (1), April 2002.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists 14th Edition. Washington DC. Page 629.
- Arianto, D. P., Supriyanto., dan L. K. Muharrani. 2013. Karakteristik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP), *Agrointek*.7(2): 66-75.
- Aritonang, S. N., Allismawita., and S. N. Dahlia. 2019. The Effect of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Addubg on The Quality of Unproductive Quail (*Coturnixcoturnix japonica*) Abon Shredded Meat, *International Journal of Food Science and Agriculture*. 3(3): 232-236.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. <https://fdokumen.com/download/bsn1992sni-01-2891-1992-cara-uji-makanan-minuman> (10 Desember 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3707-1995: Abon*. [https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon\\_5af75545e2b6f57f4f1c5c0b\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon_5af75545e2b6f57f4f1c5c0b_pdf) (9 Desember 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3: 2010: Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. [https://kupdf.net/download/sni-31403-2010-gulakristal-putihpdf\\_5af3c506e2b6f5823e084e4f\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-31403-2010-gulakristal-putihpdf_5af3c506e2b6f5823e084e4f_pdf) (10 Desember 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. *SNI 7709:2012: Minyak Goreng Sawit*. <https://dokumen.tips/documents/sni-7709-2012-minyak-gorengsawit.html> (10 Desember 2020).

- Belitz, H. D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4<sup>th</sup> Revised and Extended Edition*. Heidelberg: Springer-Verlag Berlin Heidelberg. Page 545.
- Budianta, T. D. W., H. Purnama., dan Natalia. 2001. Pembuatan Dendeng Giling Daging Kambing yang Diperkaya dengan Buah Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus Lamak*). Buletin Peternakan. Edisi Tambahan: 194-204.
- Cahyono, M. A., dan S. S. Yuwono. 2015. Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3): 1095–1106.
- Colonna, W. J., J. S. White., and M. A. Godshall. 2006. Sugar. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 19: 1-67.
- deMan, J. M. 1997. Kimia Makanan. Bandung: Penerbit ITB. Hal 103.
- deMan, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Maryland: Aspen Publication. Page 230.
- Devahastin, S., (Ed). 2011. *Physicochemical Aspects of Food Engineering and Processing*. Boca Raton: Taylor and Francis Group, LLC. Page 237
- Djarajah, N. M., dan A. S. Djarajah. 2001. *Budidaya Jamur Tiram Putih*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 35.
- Djarot, D. 2010. Manfaat Penambahan Serat Pangan pada Produk Daging Olahan, *Food Review*. 5(7): 52-53.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 40.
- Fairchild, M. D. 2013. *Color Appearance Models 3<sup>rd</sup> Edition*. Chichester: John Wiley and Sons, Ltd. Page 324

- Fairudz, Alyssa, dan K. Nisa. 2015. *Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight*. Lampung: Fakultas Kedokteran Universitas Lampung. Hal 41.
- Friskila, E., H. Sinaga., dan I. Suhaidi. 2018. Pengaruh Perbandingan Daun Kelor Dengan Bunga Rosella dan Suhu Penyeduhan terhadap Mutu Minuman Herbal Kelor Rosella, *Jurnal Rekayasa Pangan*. 6(3):419-425.
- Gan, P. L., dan P. E. Poh. 2014. Investigation on The Effect of Shapes on The Drying Kinetics and Sensory Evaluation Study of Dried Jackfruit, *International. Journal. Sci. Eng.* 7(2): 193-198.
- Gardjito, M. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 34-38.
- Gea, S., K. Sebayang., dan A. Aththorick. 2016. Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industr Kuliner Di Kota Medan, *Jurnal Abdimas Talenta*. 1(1): 92-96.
- Goswami, C., and R. Chacrabati. 2016. Jackfruit (*Artocarpusheterophylus*), (dalam *Nutritional Composition of Fruit Cultivars*, Simmons, M. S. J. and V. R. Preedy), USA: Elsevier Inc, 317-335.
- Handayani, T. M., A. Mustofa., dan L. Kurniawati. 2008. Karakteristik Si Bona (Formulasi Abon Nabati) dari Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Variasi Jenis Bahan Campuran, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 1(2): 88-96.
- Hariana, A. 2009. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 3*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 43.
- Harismah, K., dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyanta*) Sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan, *Jurnal Warta LPM*. 19(2):110-118.

- Hendrawati, V. S., I. N. G. Suyasa., dan I. N. Sujaya. 2014. Efektivitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Ketumbar (*Coriandrum sativum*) Terhadap Daya Awet Tahu Lombok, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 4 (1): 79-87.
- Heri, M. K., dan M. Lukman. 2007. Pendampingan Penerapan Diversifikasi Produk Gula Kelapa/Merah Kemasan Kecil, *Jurnal Dedikasi*. 4:73- 81.
- Idrus, H., E. Rossi., dan Rahmayuni. 2016. Kajian Kandungan Kimia dan Penilaian Sensori Sosis Ayam dengan Penambahan Jamur Merang, *Jom Faperta*. 3(2): 1-15.
- Jannah, U. Q. A. N., D. Hidayati., dan A. A. Jakfar. 2016. Karakteristik Sensoris dan Kimia pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK) dengan Penambahan Tempe, *Agrointek*. 10(1):48-54.
- Juniar, E. P. 2013. Pembuatan Abon Berbahan Dasar Daging Bekicot (*Achatina fulica bowd*) dan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Imk) sebagai Pangan Alternatif Sumber Protein dan Tinggi Serat, *Skripsi S-1*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://123dok.com/document/dy4dllky-pembuatan-bekicot-achatina-jerami-artocarpus-heterophyllus-alternatif-protein.html> ( 3 Januari 2021).
- Karo, Y. C. B., R. Nopianti, dan S. D. Lestari. 2017. Pengaruh Variasi Suhu Terhadap Mutu Abon Ikan Ekonomis Rendah Selama Penyimpanan, *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 6(1): 80–91.
- Kataren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press. Hal 75
- Kemp, S. E., T. Hollowood, and J. Hort. 2006. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley Blackwell. Page 153.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com (10 Desember 2020).

- Laksono, M. A. 2012. The Water Binding Capacity, Moisture, and Protein of Chicken Nuggets Substituted With White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*), *Animal Agriculture Journal*. 1(1): 691-692.
- Lawal, O. A., A. L. Ogundajo., N. O. Avoseh., dan I. A. Ogunwande. 2017. *Cymbopogon citratus*, (dalam *Medical Spices and Vegetables from Africa: Therapeutic Potential against Metabolic, Inflammatory, Infectious and Systematic Diseases*, V. Kuete, Ed.), London: Academic Press. Page 11-13
- Lawless, H. T., and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food 2<sup>nd</sup> Edition*. New York: Springer. 184; 303-305.
- Meilgaard, M. C., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques 4<sup>th</sup> Edition*. Boca Raton: Taylor and Francis Group, LLC. Page 348, 350.
- McMahon, K. 1999. What is The Role of Salt in Taste?. *Association for Biology Laboratory Education*, (20): 387-289.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB. Hal 4.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta. Hal 35, 43.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta. Hal 27.
- Muhlisah, F., dan S. Hening. 2008. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 12.
- Muljawan, R. E., dan U. Sugiarti. 2017. Potensi Ekonomi Produk Abon dan Dendeng Nabati, *Jurnal Akses Pengabdian Indonesia*. 1(2):32-38.
- Murdijati, G. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal 23.

- Nasir, M. 2007. Analisis Kualitas dan Uji Organoleptik Abon Sapi terhadap Penambahan Buah Keluwih (*Arctocarpus communis*), *Jurnal Pangan*. 2(2): 5-8.
- Nataliningsih. 2015. Sifat Organoleptik Abon Nabati dengan Bahan Baku Jamur Tiram, Jantung Pisang dan Sukun, *Vokasional*. 1(1): 19-26.
- Nilaiigizi. 2021. *Kandungan Gizi Jamur Tiram Segar*. . <https://nilaiigizi.com/gizi/detailproduk/472/nilai-kandungan-gizi-jamur-tiram-segar> (9 Juni 2021).
- Nilaiigizi. 2021. *Kandungan Gizi Nangka Muda Segar*. <https://nilaiigizi.com/gizi/detailproduk/512/nangka-muda-segar> (9 Juni 2021).
- Ningsih, R. R., F. K. Hartati., and B. S. Suchayo. 2020. The Combination Ratio of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus*) Rind And Breadfruit (*Artocarpus altilis*) and Different Boiling Time to Increase Chemicals And Organoleptic Quality of Meatless Floss, *Food Science and Technology Journal*. 3(2): 27-37.
- Nuraniza., B. P. Lapanoro., dan Y. Arman. 2013. Uji Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Perubahan Sudut Polarisasi Cahaya Menggunakan Alat Semiautomatic Polarymeter, *Jurnal Prisma Fisika*. 1(2):87-91.
- Nusa, C. P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor. 14-15.
- Omojola, A. B., O. R. Kassim., O. O. Olusola., P. O. Adeniji., and J. O. Aremo. 2014. Development and Quality Evaluation of Danbunama (Meat Floss) - a Nigerian Shredded Meat Product, *British Journal of Applied Science and Technology*. 4 (26):3862-3873.
- Park, Y. W. 2008. Moisture and Water Activity, (dalam *Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis*, L.M.L Nollet and F. Toldra, Eds.). London: CRC Press; 35-68.

- Pomeranz, Y., dan C. E. Meloan. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. USA: Chapman and Hall. Page 203-206.
- Prihandoko, S., dan Marwati. 2015. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus (*Chanta striatus*), *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*. 10 (2): 58-64.
- Raharja, S., I. Paryanto., dan F. Yuliani. 2004. Ekstraksi dan Analisa *Dietary Fiber* dari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*), *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(1): 30-39.
- Rahayu, W. P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Hal 10.
- Rahayu, D. I., Sutawi, dan E. S. Hartatie. 2016. Aplikasi Bahan Tambahan Pangan (BTP) Alami Dalam Proses Pembuatan Produk Olahan Daging Di Tingkat Keluarga, *Jurnal Dedikasi*. 13: 69-74.
- Rukmana, R. 1994. *Bawang Merah, Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 33.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 14.
- Rusdan, I. H. 2017. Analisa Serat. [http://foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/06/Analisa-Serat\\_Iizamha.pdf](http://foodnutrition.lecture.ub.ac.id/files/2017/06/Analisa-Serat_Iizamha.pdf) (3 April 2021).
- Santoso dan Agus. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Unwidha Klaten. Fakultas Teknologi Pertanian. Hal 11
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 29.
- Saparinto, C., dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 28-30.



- Sartika, D., R. J. Nainggolan., dan E. Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda Dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Abon Nabati, *Journal of Food Life Sciences*. 2 (2): 123 – 133.
- Sastrapradja, S. D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia. Hal 43.
- Simatos, D. And J. L. Multon. 1985. *Properties of Water in Foods in Relation to Quality and Stability*. Dordrecht: Martinus Nijhoff Publishers. Page 234
- Sinaga dan Ferawalden. 2009. *Studi Pembuatan Serat Makanan dari Tongkol Jagung*. Medan: Universitas Sumatra Utara. Hal 14
- Siti, N., A. Agustina., dan R. Nurhaini. 2016. Penetapan Kadar Vitamin C pada Jerami Nangka Muda (*Artocarpus heterpophyllus* L.), *Jurnal Farmasi dan Praktis*. 2(1): 1-5.
- Sindumarta, D. 2012. Awet Muda dengan Durian dan Buah-Buahan Khas Nuantara. Yogyakarta: Grafindo Litera Media. Hal 53.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. Hal 195.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Yogyakarta: Liberty. Hal 95 dan 98.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Inovasi Pertanian*. 4: 124-130.
- Sumarni. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih, *Jurnal Inovasi Pertanian*. 4(2): 124-130.
- Suprapti, M. L. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius. Hal 34.

- Suryani, A., E. Hambali., dan E. Hidayat. 2005. *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 17.
- Suwarto. 2013. *Lada*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 4.
- Syamsiah, I. S. dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka. Hal 23.
- Trubus Info kit. 2009. *Minyak Atsiri*. Jakarta: PT. Niaga Swadaya. Hal 18.
- USDA. 2018. *Full Report (All Nutrients): 45361585, Organic Young Jackfruit, UPC: 043182008112*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/45361585> (18 Agustus 2019).
- Waturaka, F. Y. 2002. Komposisi Kimia dan Daya Terima Abon dari Daging Sapi dan Ayam Petelur Afkir pada Cara Pemasakan yang Berbeda, *Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Widodo, N. 2007. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid yang Terkandung dalam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*), *Skripsi S-1*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Widyastuti, W., T. Karo-karo dan L. M. Lubis. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Putih dengan Gula Merah dan Penambahan Santan Terhadap Mutu Abon Jamur Tiram, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 5(3): 534-540.
- Wijayanti, I., T. Surti., A. D. Anggo., and E. Susanto. 2016. Effect Different Packaging on Proximate and Lysine Content of Milkfish (*Chanos chanos*) Floss During Storage, *Aquatic Procedia*. 7(2016): 118-124.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 35.

- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 42.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 37.
- Yulianti, S. 2001. Kajian Pengaruh Tingkat Penambahan Garam Dapur dan Gula Kelapa terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Dendeng Kambing, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya