

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi jamur tiram yang semakin sedikit dengan jantung pisang yang semakin banyak berpengaruh naik terhadap kadar air, aktivitas air, kadar serat larut dan tidak larut.
2. Proporsi jamur tiram dengan jantung pisang berpengaruh turun terhadap warna (*lightness, redness, chroma, dan hue*).
3. Perlakuan terbaik abon jamur tiram jantung pisang yaitu pada perlakuan N2 (jamur tiram: jantung pisang = 90:10% (b/b)), dengan dengan total luas area 61,1203, tingkat kesukaan terhadap warna 5,6875 (agak suka), rasa 5,3375 (agak suka), aroma 5,3750 (agak suka), dan kenampakan 5,7125 (agak suka).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengembangan formulasi untuk meningkatkan sifat fisikokimia dan organoleptik abon jamur tiram jantung pisang.

DAFTAR PUSTAKA

- Asfi, W. M., N. Harun, dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan *Crackers*, *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(1):1-12.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-37073-1995: Abon*. [https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon_5af7_5545e2b6f57f4f1c5_c0b_pdf%20\(3](https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon_5af7_5545e2b6f57f4f1c5_c0b_pdf%20(3) (8 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 (9 Desember 2020).
- Colonna, W. J., J. S. White and M. A. Goshall. 2006. Sugar. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology* 19: 1-67.
- Dalimartha, S. 2007. *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Niaga Swadaya, 11.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB, 56.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara, 108.
- Djaswintari, A. 2020. Analisis Kandungan Lemak pada Abon yang Dibuat dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Ikan Sidat (*Anguilla marmorata*), *Journal of Nutrition College* 9(4): 241-246.
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan* 21(2): 7-10.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius, 74.
- Gould, G. W., (Ed). 1995. *New Methods of Food Preservation*. Dordrecht: Springer Science Business Media, 125.

- Hariana, A. 2009. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 3*. Jakarta: Penebar Swadaya, 41.
- Hariyadi, P. 2019. *Masa Simpan dan Batas Kadaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 72.
- Hayyuningsih, D. R. W. 2009. Perbedaan Kandungan Protein, Zat besi dan Daya Terima pada Pembuatan Bakso dengan Perbandingan Jamur Tiram dan Daging Sapi yang Berbeda, *Skripsi S-1*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/4093/> (9 Desember 2020)
- Jusniati, Patang, dan Kadirman. 2017. Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa Paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*), *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 3(2017): 58-66.
- Kartika, B., H. Pudji, H. Supartono. 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada, 17.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com (9 Desember 2020).
- Kusrianto, A. 2004. *Panduan Lengkap Memakai Coreldraw 12*. Jakarta: Gramedia, 29.
- Lau, E. 2009. *Healthy Express Super Sehat dalam 2 Minggu*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 22.
- Lubis, E. R. 2020. *Untung Besar Budi Daya Jamur Tiram*. Jakarta: Gramedia, 32.
- McMahon, K. 1999. What is The Role of Salt in Taste, *Association for Biology Laboratory Education* 20: 289-387.
- Muchtadi, D., S. P., Nurheni, dan A. Made. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. <https://scholar.google.co.id/citations?user=s05zxcAAAAJ&hl=en> (18 April 2021).

- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta, 27.
- Muhandri, T., S. D. Yulianti, E. N. Herliyana. 2017. Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram Menggunakan Pengering Tipe *Fluidized Bed Drier*, *Jurnal Agritech* 37(4):420-427.
- Murray, M. M. dan T. W. Mark. 2012. *The Neural Bases of Multisensory Processes*. USA: CRC Press.
- Murdijati dan Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 9.
- Nataliningsih. 2015. Sifat Organoleptik Abon Nabati dengan Bahan Baku Jamur Tiram, Jantung Pisang, dan Sukun, *Jurnal Vokasional* 1(1): 19-26.
- Novidiyanto, O. P. Enardi, A. Devriany, A. P. Pratiwi, and M. Airuni. 2020. Acceptability and Antioxidant Activity Level of Shredded Banana Flower-Chicken Meat, *Journal of Research Study* 2020: 299-306.
- Nugroho, S. 2015. *Manajemen Warna dan Desain*. Yogyakarta: CV Andi Offset, 105.
- Nusa, C. P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/85504> (21 Desember 2020).
- Prasetyo, G., Nurhidajah, dan Nurrahman. 2018. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Abon Jamur Tiram Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan, *Jurnal Pangan dan Gizi* 8(1): 1-14.
- Putri, W. D. R. dan F. Kiki. 2018. *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: Universitas Brawijaya Press, 29.
- Putro, B. E. 2008. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Jakarta: Agromedia Pustaka, 45.
- Rasman, H. Hafid, dan Nuraini. 2018. Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging

Itik Afkir, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* 5(3): 95-101.

Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius, 7.

Salam, N., Aritonang, Allismawita, and S. N. Dahlia. 2019. The Effect of White Oyster Mushroom (*Pleurotus ostreatus*) Addition on The Quality of Unproductive Quail (*Coturnixcoturnix japonica*) Abon Shredded Meat, *International Journal of Food Science and Agriculture* 3(3): 232-236.

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 and Life Science* 2(2): 123-133.

Saroh, S. M., dan L. Mundiastuti. 2018. Daya Terima dan Uji Kekenyanan pada Bakso yang disubstitusi Jantung Pisang dan *Modified Cassava Flour* (Mocaf), *Jurnal Amerta Nutrition* 3(6): 155-162.

Sastrapradja, S. D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia, 13.

Sheng, Z., W. Ma, J. Gao, dan Y. Bi. Antioxidant Properties of Banana Flower of Two Cultivars in China Using 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH), Reducing Power, 2,2-azinobis-(3-ethylbenzthiazoline-6-sulphonate) (ABTS) and Inhibition of Lipid Peroxidation Assays, *Journal of Biotechnology* 10(21): 4470-4477.

Sofiah, B. D., dan T. S., Achsyar. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. Jatinagor: Universitas Padjadjaran, 22.

Spiller, G.A. 2001. *Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition 3rd Edition*. New York: CRC Press, 371.

Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta Bekerja Sama dengan PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, 126.

Suryani, A., E. Hambali, dan E. Hidayat. 2005. *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Suryono, I. S., A. Sudibyoy, dan P. Waspodoy. 2016. *Pengantar Keamanan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV. Budi Utama. 209.
- Susanty, A., P. E. Yustini, dan S. Nurlina. 2019. Pengaruh Metode Penggorengan dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus indicus*), *Jurnal Riset Teknologi Industri* 13(1): 80-87.
- Sutarno dan A. Andoko. 2009. *Budidaya Lada si Raja Rempah-Rempah*. Jakarta: Agromedia, 35.
- Syamsiah, I. S. dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka, 6.
- Taoukis, P. S. dan M. Richardson. 2007. Principles of Intermediate Moisture Foods and Related Technology (dalam *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*, G. V. Barbosa-Canovas, A. J. Fontana, S. J. Schmidt, dan T. P. Labuza, Ed), USA: Blackwell Publishig, 273-312.
- Warisno dan K. Dahana. 2009. *Menabur Jamur, Menuai Rupiah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 10.
- Wattimena, M., V. P. Bintoro, dan S. Mulyani. 2013. Kualitas Bakso Berbahan Dasar Daging Ayam dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(1): 36-39.
- Wickramarahchchi, K. S., dan S. L. Ranamukhaarachchi. 2005. Preservation of Fiber-Rich Banana Blossom as a Dehydrated Vegetable, *Journal Science Asia* 31(2005): 265-271.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 67.
- Winarno, F. G. dan T. S. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan, 51.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia, 73 dan 104.

- 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. <http://repository.wima.ac.id/2008/> (23 Desember 2020).
- Yuliarti, N. 2008. *Pilih Vegetarian atau Nonvegetarian? Plus Minus Pilihan Anda dari Segi Kesehatan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 85-86.