

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penganatan parameter-parameter yang dilakukan selama penelitian dapat disimpulkan bahwa sosis yang terbaik adalah sosis yang dibuat dari daging yang diperoleh 4 jam setelah penyembelihan dan ditambah 3% susu skim dan 3% tapioka. Sosis ini mempunyai rendemen 95,10 %, kadar air 63,96 %, kadar protein terlarut (P_1) 6,2619 %, (P_2) 1,2647 %, kestabilan emulsi yang baik dan sifat sensoris (warna, kenampakan, cita rasa, dan tekstur) yang cenderung disukai konsumen.

5.2. Saran

Pada pembuatan sosis frankfurter sebaiknya digunakan daging sapi yang baru disembelih sampai dengan 4 jam setelah penyembelihan dan ditambah 3 % susu skim dan 3 % tapioka bila digunakan formulasi seperti pada penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1985. Small Scale Processing of Beef. ILO, Geneva
- Hadiwiyoto, S., 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur. edisi ke-2. cetakan ke-1. Liberty, Yogyakarta
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson, and F.W. Tauber, 1973. Processed Meat. The AVI Publishing Co., Inc, Westport, Connecticut
- Mountney, G.J., Poultry Products Technology, 3th printing. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut
- Memory, J., 1968. Food Flavorings Composition, Manufacture, and Use. 2nd edition. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut
- Padaga, M.C. dan H. Purnomo, 1989. Ilmu Daging. Universitas Brawijaya, Malang
- Peraturan Menkes RI no 722/Menkes/Per/IX/88 tentang Bahan Tambahan Makanan. Depkes RI Dirjen POM
- Price, J.F. and B.S. Schweigert, 1971. The Science of Meat and Meat Product. 2nd edition. W.H. Freeman and Co., San Francisco
- Regenstein, J.M. and C.E. Regenstein, 1984. Food Protein Chemistry. An Introduction for Food scientists. Academic Press, Inc., USA
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi, 1982. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta
- van den Berg, J.T.C., alih bahasa Padaga, M.C., M.E. Sawitri, L.E. Radiati, dan H. Purnomo, 1987. Higiene Air Susu dan Teknologi Produk Susu. Program studi Teknologi Hasil Ternak Universitas Brawijaya, Malang dan The Netherlands Universities Foundation for International Cooperation (NUFFIC)

Weiss, T.J., 1970. Food Oils and Their Uses. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut

Winarno, F.G., 1988. Kimia Pangan dan Gizi. cetakan ke-3. P.T. Gramedia, Jakarta