

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

1. Penggunaan tepung ubi jalar sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan sosis daging sapi memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, tetapi tidak terhadap tekstur dan organoleptik.
2. Perlakuan yang diberikan dalam pembuatan sosis menyebabkan penurunan asam-asam amino daging sapi.
3. Penggunaan tepung ubi jalar menyebabkan penurunan kadar asam amino total sosis dibandingkan dengan sosis yang menggunakan 100% tepung terigu sebagai filler.
4. Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan pengisi tanpa perubahan organoleptik dibandingkan dengan sosis yang menggunakan 100% tepung terigu.

### **6.2. Saran**

Sesuai dengan hasil penelitian ini dapat disarankan:

1. Tepung ubi jalar dapat digunakan dalam pembuatan sosis daging sapi dengan hasil yang tidak berbeda dengan sosis yang menggunakan 100% tepung terigu dalam sifat organoleptik dan tekstur, dengan kombinasi terbaik yaitu 25%

tepung ubi jalar dan 75% tepung terigu, bila total tepung (*filler*) yang digunakan adalah 6% dari berat daging.

2. Perlu penelitian lebih lanjut tentang interaksi pati dan protein terhadap ketahanan asam amino dalam sosis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1991. *Survey Pertanian Produksi Tanaman Palawija di Indonesia*. Jakarta: Biro Pusat Statistik.
- Anonymous. 1985. *Small Scale Processing of Beef*. Geneva: ILO.
- Antarlina S. S. dan J. S. Utomo. 1998. Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan. Makalah disampaikan dalam *Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu*, Balitkabi, Malang, 12 Oktober 1998.
- AOAC. 1980. *Official Methodes of Analysis Association of Official Analytical Chemist*. Washington.
- Beggs, K.L.H, Jane A. B. dan Duane B. 1997. Sensory and Physical Characteristics of Reduced Fat Turkey Frankfurters with Modified Corn Starch and Water. *J. Food Science.*, 62 (6): 1240 – 1244.
- Bouwkamp, J. C. 1985. *Sweet Potato Products: A Natural Recourse for The Tropics*. New York: CRC Press.
- Bradbury, J. C. 1988. *The Chemical Composition of Tropical Rootcrops*. ASEAN Food Journal, Januari, 3-6.
- Bushway, A. A., P. R. Belyea, R. H. True, T. M. Work, D. O. Russel dan D. F. McGann. 1982. Potato Starch and Flour in Frankfurters: Effect on Chemical and Sensory Properties, and Total Plate Counts. *J. Food Sci.*, 47: 402-404
- Carballo, J., G. Barreto dan F. Jimenez Colmenero. 1995. Starch and Egg White Influence on Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content. *J. Food Sci.*, 60(4): 673-675.
- Carballo, J., P. Fernandez, G. Barreto, M. T. Solas dan F. Jimenez Colmenero. 1996. Morphology and Texture of Bologna Sausage as Related to Content of Fat, Starch and Egg White. *J. Food Sci.*, 61(3): 652-655
- ✓ Charley, H. 1982. *Food Science*. Connecticut: John Wiley and Sons.
- ✓ De Man, J. M. *Principles of Food Chemistry*. New York: Van Nostrand.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- ✓ Fennema, O. R. (editor). 1985. *Food Chemistry* (second ed.). New York: Marcel Dekker, Inc.
- ✓ Gillespie, E. L. 1980. *The Science of Meat and Meat Products*. San Francisco: W. H. Freeman and Company.
- Grove, L. dan G. V. Barbosa-Canovas. 1996. Viscoelastic Characterization of Surimi Gel: Effect of Setting and Starch. *J. Food Sci.*, 61(5): 681.
- ✓ Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- ✓ Hardman, T. M. 1989. *Water and Food Quality*. London: Elsevier Applied Science.
- Haryadi. 1993. Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. *Agritech*, 13 (3): 37-38.
- Hensley, J. L. dan L. W. Hand. 1995. Formulation dan Chopping Temperature Effects on Beef Frankfurters. *J. Food Sci.*, 60(1): 56.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- ✓ Kramlich, W.E, A.M.Pearson dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. Connecticut: The AVI Publishing.
- ✓ Kumalaningsih, S. 1987. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Malang: Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Kuswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lingga. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Jakarta: Swadaya.
- ✓ Macrae, 1990. *HPLC in Food Analysis*. London: Department of Food Science University of Reading.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Connecticut: AVI Publishing.

- ✓ Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- ✓ Pomeranz, Y. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. Connecticut: The AVI Publishing.
- ✓ Price, J. F dan B. S. Schweigert. 1987. *The Science of Meat and Meat Product*. 2 nd edition. San Francisco: W. H. Freeman.
- ✓ Purnomo, H. 1996. *Teknologi Daging*. Malang: NUFFIC-Universitas Brawijaya.
- Radley, J. R. (Ed). 1976. *Industrial Uses of Starch and Its Derivatives*. London: Applied Science Publishers.
- Sakatomo, S dan J. C. Bouwkamp. 1985. *Industrial Product from Sweet Potatoes*. Florida: Boca Raton.
- Sudarmanto. 1991. *Analisa Bahan Berprotein*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- ✓ Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Taylor, J. M. 1982. *Commercial Production of Sweet Potato for Flour and Feeds in Sweet Potatoes*, Proceeding of The First International Symposium. Asian Vegetable Research and Development Center.
- Trius A., J. G. Sebranek, R. E. Rust dan J. M Carr. 1994. Low-fat Bologna and Beaker Sausage: Effects of Carragenans and Chloride Salts. *J. Food Sci.*, 59 (5):942.
- Wargiono, J. 1989. *Budidaya Ubi Jalar*. Jakarta: Bhratara Niaga Media.
- Widodo, Y. 1991. *Teknologi Usaha Tani Ubi Jalar Guna Memunjang Swasembada Pangan*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Pangan.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zapsalis, C., dan R. Anderle Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: John Wiley & Sons.

Zapsalis, C., dan R. Anderle Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: John Wiley & Sons.