

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **12.1. Kesimpulan**

1. Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) kota Batu merupakan suatu Unit Pelaksanaan Teknis (UPT) yang memproduksi produk berbahan dasar daging salah satunya sosis
2. Struktur organisasi dalam melaksanakan tugas dan fungsi Balai Besar Pelatihan Peternakan (BBPP) Batu yang terbagi menjadi 3 eselon III dan 7 eselon IV.
3. Bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan sosis adalah daging, lemak, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu-bumbu. Urutan pembuatan sosis meliputi tahap persiapan, penggilingan, pencampuran I, pencampuran II, pengisian, pemasakan, pendinginan dan pengemasan.
4. Bahan pengemas yang digunakan oleh Balai Besar Pelatihan Peternakan adalah kemasan jenis polietilen (PE)

#### **12.2. Saran**

1. Balai Besar Pelatihan Peternakan memerlukan peningkatan pengendalian mutu dengan cara pengadaan laboratorium dan *staff*nya untuk mengecek mutu bahan baku awal dan produk akhir.
2. Sanitasi pekerja di Balai Besar Pelatihan Peternakan dapat ditingkatkan dengan cara menambahkan ruangan untuk ganti pakaian di dalam ruang produksi sehingga mengurangi resiko timbulnya cemaran dari luar ruang produksi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aref. 2016. Analisis Aspek Mikrobiologi Bakso Bakar Yang Dijual Di Kecamatan Tampan. *Skripsi S-1*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim. <http://repository.uin-suska.ac.id/2534/>.
- Ahزابuddin, M. dan Y. Kaelani. Studi Eksperimen Pengaruh Variasi Kecepatan Putar Terhadap Temperatur dan *Tensile Strength* pada *Friction Welding* Dengan Material *High-Density Polyethylene*, *J. Teknik ITS*, 6(2): 272-277.
- Alamsyah, A. N. 2005. *Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. , Jakarta: Penerbit Agro Media Pustaka
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., & Rejeki, M. S. W. 2014. Aplikasi Pengolahan Pangan. Yogyakarta : Deepublish.
- Aziz, A. 2008. *Ekonom Islam: Analisis Mikro dan Makro*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. *Tapioka*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Sosis Daging SNI 3820:2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Bell, D. D., and Weaver, W. D. 2002. *Comercial Chicken Meat and Egg Production 5th Edition*. New York: Springer Science and Business Media, Inc.
- Brishti, F. H., M. Zarei, S. K. S. Muhammad, F. R. Ismail-Fitry, R. Shukri, dan N. Saari. 2017. Evaluation of the functional properties of mung bean protein isolate for development of textured vegetable protein, *International Food Research Journal*. 24(4): 1595-1605.
- Buckle, K.A., *et al*. 1984. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.

- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Buckle, K.A., *et al.* 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Claus, J. R. 2007. *Color Changes in Cooked Beef*. [https://www.beefresearch.org/CMDocs/BeefResearch/PE\\_Fact\\_Sheets/Color\\_Changes\\_in\\_Cooked\\_Beef.pdf](https://www.beefresearch.org/CMDocs/BeefResearch/PE_Fact_Sheets/Color_Changes_in_Cooked_Beef.pdf) (diakses tanggal 11 Juni 2019).
- DeFritas, Z. 1994. Carragenans In Meat Systems, *Ph.D thesis*, Iowa State University.
- Dhingra, D., M. Michael, H. Rajput, dan R. T. Patil. 2011. Dietary fibre in foods: a review, *J. Food Sci. Technol.* (49(3): 255-266.
- DKBM. 2009. *Daftar Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Departemen Kesehatan.
- Dotulong, V. 2009. Nilai Proksimat Sosis Ikan Ekor Kuning (*Caesio spp.*) Berdasarkan Jenis Casing dan lama Penyimpanan, *Pasific Journal*, 1(4): 506-509.
- Evanuarini, H. 2010. Kualitas *Chicken Nugget* dengan Penambahan Putih Telur. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 5(2): 17-22.
- Fachry, H.A.R., S. Arta dan F. Dewi. 2007. Pengaruh Pemanasan Dan Derajat Keasaaman Emulsi Pada Pembuatan Minyak Kelapa, *J. Teknik Kimia*, 11(1): 9-16.
- Fachruddin, 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Fardiaz, D. 1989. Hidrokoloid. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, H. W. Hariantono, dan N. L. Puspita. 1992. *Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Forrest, J. C. 1975. *Principles of Meat Science: By John C. Forrest And Others*. W. H. Freeman. <https://books.google.co.id/books?id=egt-twAACA AJ>.
- Girinda, A. 1990. *Biokimia I*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Glicksman, M. 1982. *Functional Properties of Hydrocolloids*. Florida: CRC Press Inc.

- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian* 31(2).
- Herlina. 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam, *Jurnal Agroteknologi*, 09(02): 134-144.
- Hernani dan Winarti, C. 2013. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan*. Bogor: Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hubeis, M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hui, Y.H. & Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of food science and technology*. Wiley. <https://books.google.co.id/books?id=VrpTAAAAMAAJ>.
- Imi, A. A. J. 2016. Total Koloni Bakteri, Nilai pH dan Kadar Air Daging Sapi di Berbagai Grade Pasar Tradisional di Kabupaten Semarang. *Skripsi S-1*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Iswanto, I.H. 2005. *Ayam Kampung Pedaging (Ed. Revisi)*. Jakarta: AgroMedia.
- Isabel, P. 2011. Pemanfaatan Surimi Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) dalam Pembuatan Sosis Rasa Sapi dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai, *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartika, B. 1990. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1987. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Keeton, J.T. 2001. *Formed and Emulsion Product: Poultry Meat Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tepung hunkwe (pati kacang ijo)*. <http://www.panganku.org/id-ID/view> (diakses tanggal 30 Juni 2019).
- Kementerian Lingkungan Hidup. 2014. Peraturan Menteri Lingkungan Hidup Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 Tentang Baku Mutu Air Limbah. Jakarta.
- Khalil dan Suryahadi. 1997. Pengawasan Mutu dalam Industri Pakan Ternak, *Poultry Indonesia*. 213: 45-62.

- Kurniati, E. 2009. Pembuatan Konsentrat Protein Dari Biji Kecapir Dengan Penambahan HCl, *J. Penelitian Ilmu Teknik*, 9(2): 115-122.
- Lawrie, R. A. 1995. *Ilmu Daging*. Edisi ke-5. Jakarta: UI press.
- Mardana. 2007. Pengolahan yang Tepat bagi Limbah Cair. (<http://akademik.che.itb.ac.id/labtek/wp-content/uploads/2007/08/modul-pengolahan-air.pdf>, diakses 17 Februari 2019)
- Martiana, P.A. 2015. Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Dengan Penambahan Wortel, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Matz. 1962. *Food Texture*. New York: The Avi Publishing Co.
- Mega, O. 2010. Pengaruh Substitusi Susu Skim oleh Tepung Kedelai Sebagai Binder terhadap Beberapa Sifat Fisik Sosis yang Berbahan Dasar Surimi-like Kerbau. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia* 5(1): 51-58.
- Meilgaard, M.C., Civille, G.V. dan B.T. Carr. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Mendrofa, V.A., Priyanto, R., Komariah. 2016. Sifat Fisik dan Mikroanatomi Daging Kerbau dan Sapi pada Umur yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 325-331
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010: Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.  
[https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/permen\\_deprin\\_75\\_2010.pdf](https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/permen_deprin_75_2010.pdf) (03 Februari 2019)
- Muhtadi dan Sugiyoto. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. *Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Nasional, S., Ics, I. & Nasional, B.S. 2009. Mutu karkas dan daging ayam. *SNI 3924:2009*.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*), *J. Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1): 1-11.

- Pebrianata, E. 2005. Pengaruh Pencampuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran, *Skripsi S-I*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Prasetyowati, C. Jasmine A., dan D. Agustiawan. 2008. Pembuatan Tepung Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengendapan, *Jurnal Teknik Kimia*, 2(15): 27-33.
- Priharsanti, A.H.T. 2009. Populasi Bakteri dan Jamur pada Daging Sapi dengan Penyimpanan Suhu Rendah, *J. Sains Peternakan*, 7(2): 66-72.
- Prince, S.F., dan S. Schweigert. 1971. *The Science of Meat and Meat Product*. San Fransisco: W.H. Freeman and Company
- Pollan, M, 2006. *Dilema Omnivora*. The Penguin Press. New York.
- Purwaningsih, E. 2007. *Vegetarian untuk Kesehatan*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Purwosari dan Afifah. 2016. Pengaruh Penggunaan Jenis dan Jumlah Bahan Pengisi Terhadap Hasil Jadi Sosis Ikan Gabus (*Channa Striata*). *E-journal Boga* 5(1): 211 – 228.
- Rahmawati, F.M.P. 2013. Pengemasan dan Pelabelan, *Seminar Pelatihan Kewirausahaan Bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY*, Yogyakarta, 9-11 September.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rust, R. E. 1987. *Sausage Product*. Food and Nutrition Press. Inc., Westport Connecticut.
- Sarteshnizi, A. R., H. Hosseini, A. M. Khaneghah dan N. Karimi. 2015. A Review On Application Of Hydrocolloids In Meat And Poultry Products, *International Food Research Journal*, 22(3): 872-887.
- Silalahi, U. 2003. *Studi Tentang Ilmu Administrasi*. Bandung: Sinar Baru Aglesindo.
- Supriatna. 2007. Pengaruh Penambahan Lemak Sapi dengan Perbandingan Campuran Daging Sapi dan Tepung Kacang Merah pada Pembuatan Sosis, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknik UNPAS, Bandung.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB.

- Soekarto, S. T. dan M. Hubies. 1993. *Metode Penelitian Indrawi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging, Cetakan III*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sucipta, I.N., Suriasih, K., dan Kencana, P.K.D. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka.
- Supriatna. 2007. Pengaruh Penambahan Lemak Sapi dengan Perbandingan Campuran Daging Sapi dan Tepung Kacang Merah pada Pembuatan Sosis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik UNPAS, Bandung.
- Susanto, E. 2014. Standar Penanganan Pasca Panen Daging Segar, *Jurnal Ternak*, 05(01): 15-20.
- Toldrá, F. 2017. *Lawrie's Meat Science, Eighth Edition*. UK: Elsevier.
- Triyono, A. Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Semarang 4-5 Agustus 2010.
- Usmiati, S. dan Komariah. 2007. Karakteristik Bakso Daging Kerbau dari Berbagai Bagian Karkas dan Tingkat Tepung Tapioka, *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Whitehurst, R. J. 2004. *Emulsifiers in Food Technology*. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Wibowo, R. A. dan S. Handayani. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta : Kawan Pustaka.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Enzim Pangan*. PT Gramedia, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M Brio Press.
- Wuryastuty, S. 2012. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sosis Daging Sapi Dengan Penambahan Salt Replacer Di PT. Kemang Food Industries, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Xiong, Y.L., and W.B. Mikel. 1992. *Meat and Meat Products*. USA: Marcel Dekker Inc.
- Yani, H.I. 2006. Karakteristik Fisika Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut *Euchema spinosum* dan *Euchema cottonii*, *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan dan Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yulianto, A dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 6(2): 31-39.
- Yusuf. 2014. Pemanfaatan Kacang Hijau sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur, *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*. 741-746
- Zurriyati, Y. 2011. Palatabilitas Bakso dan Sosis Sapi Asal Daging Segar, Daging Beku dan Produk Komersial. *Jurnal Peternakan* 8(2): 49-57.