

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Substitusi daging sapi dengan angka muda pada abon berpengaruh nyata terhadap kadar air, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap aktivitas air.
2. Semakin tinggi penambahan substitusi angka muda pada abon, kadar air (1,56 – 4,19) dan kadar serat kasar (0,77 – 3,88) cenderung mengalami peningkatan, sedangkan aktivitas air cenderung tetap. Nilai lightness (27,70 – 34,00), dan hue (22,48 – 57,42) semakin meningkat dengan semakin banyak penambahan substitusi angka muda.
3. Perlakuan terbaik abon sapi angka muda terdapat pada substitusi daging sapi dengan angka muda 50%:50% dengan total luas area 11,4718. Nilai kesukaan panelis terhadap warna 5,11 (agak suka), kenampakan 4,95 (netral), dan rasa 5,39 (agak suka). Abon sapi angka muda 50%:50% memiliki nilai kadar air 3,73%, aktivitas air 0,518, kadar serat kasar 2,73%, kadar protein 22,33% dan kadar lemak 32,92%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan prngujian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan abon sapi angka muda dan perlu adanya peningkatan formulasi terhadap sifat organoleptik abon sapi angka muda.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, H., S. Yotopranoto, dan Hamidah. 2014. Efektivitas Ekstrak Daun Jeruk Purut (*Citrus hystrix*), Jeruk Limau (*Citrus amblycarpa*), dan Jeruk Bali (*Citrus maxima*) terhadap Larva *Aedesaegypti*. *Jurnal Aspirator*, 6(1):1-6.
- Anshar, M. 2002. Aplikasi effective microorganism dan pupuk organik hayati E2001 untuk meningkatkan hasil bawang merah. *Jurnal Agrisains*, 3 (1), April 2002.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analitical Chemists, Inc. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Astawan, M.W., dan M. Astawan. 2006. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3707-1995: Abon. https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon_5af75545e2b6f57f4f1c5c0b_pdf (12 Agustus 2019)
- Belitz, H.D., Grosch, W. & Schieberle, P., 2009. Springer Food chemistry 4th revised and extended edition. *Annual Review Biochemistry*, 79:655-681.
- Budiyanto, S. Silsia, dan L.M.L. Tobing. 2015. Analisis Kualitas Minyak Goreng Pada Penggorengan Berulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Berdasarkan Parameter Asam Lemak Bebas, Titik Asap, Indeks Asap, dan Viskositas. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1): 36-43.
- 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 Argoindustri*, 3(3): 1095–1106.
- Desmond, E. 2006. Reducing Salt: A Challenge for The Meat Industry. *Meat Science*, 74(1): 188–196.

- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fletcher, N. 2014. *The Meat Cook Book, Know The Cuts Master The Skills Over 300 Recipes*. USA: DK Publishing.
- Friskila, E., H. Sinaga, dan I. Suhaidi. 2018. Pengaruh Perbandingan Daun Kelor Dengan Bunga Rosalla dan Suhu Penyeduhan terhadap Mutu Minuman Herbal Kelor Rosella. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 6(3):419-425.
- García-Segovia, P., A. Andrés-Bello, and J. Martínez-Monzó. 2007. Effect of Cooking Method on Mechanical Properties, Color and Structure of Beef Muscle (*M. pectoralis*). *Journal of Food Engineering*, 80(3): 813–821.
- 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.
- Hadipoentyanti, E. dan S. Wahyuni. 2017. Pengelompokan Kultivar Ketumbar Berdasar Sifat Morfologi. *Buletin Plasma Nutfah*, 10(1): 32-36.
- Halid, A.S. dan A. Rahim. 2018. Sifat Fisik, Kimia dan Aktivitas Antioksi dan Abon Daging Ayam di Kota Palu. *Jurnal Agroland*, 25(2): 154–163.
- Handajani, N.S. dan Purwoko, T. 2008. Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpiniagalanga*) terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* spp. Penghasil Aflatoksin dan *Fusariummoniliforme*. *Jurnal Biodiversitas*, 9: 161–164.

- Handayani, N. 2016. Pemanfaatan Limbah Nangka Sebagai Pengenekaragaman Makanan. *Jurnal Warta* Edisi 47.
- Handayani, T.M., A. Mustofa, dan L. Kurniawati. 2017. 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.
- Harismah, K. dan Chusniatun. 2016. Pemanfaatan Daun Salam (*Eugenia polyanta*) Sebagai Obat Herbal dan Rempah Penyedap Makanan. *Jurnal Warta LPM*, 19(2):110-118.
- Harland, B.F. and D. Oberleas. 2001. Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals. *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*, 3rd Ed, G.A. Spiller, ed., CRC Press, Boca Raton.
- Hendrik, W.G., Erwin, dan A.S. Pangabean. 2013. Pemanfaatan Tumbuhan Serai Wangi (*Cymbopogon nardus* (L.) Rendle) Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 10(2): 74-79.
- Heri M.K. dan M. Lukman. 2007. Pendampingan Penerapan Diversifikasi Produk Gula Kelapa / Merah Kemasan Kecil. *Jurnal Dedikasi*, 4:73-81.
- Huda, N., Y. Fatma, A. Fazillah, and F. Adzitey. 2012. Chemical composition, colour and sensory characteristics of commercial serunding (Shredded meat) in Malaysia. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11(1): 1-4.
- Huda, S. dan S. Naviah. 2019. Pembuatan Abon Daging Sapi Hygienis di Kelurahan Darmo Kota Surabaya Jawa Timur. *Jurnal Abadimas AdiBuana*, 3(1): 53-58.
- Hui, Y.H., 2001. *Meat Science and Applications*. CRC Press. 740-720.

- Indah, Y.F., Marsono, dan M. Yusuf. Efektifitas Ekstrak Lengkuas Putih (Alpinagalagal L Stuntz var. alba) dan Kunyit (*Curcuma domestica* L) Terhadap Pertumbuhan *Candida Albicans* Pada Plat Resin Akrilik. *Jurnal Media Dental Intelktual*, 2(1): 37–41.
- Indraswati, D. *PengemasanMakanan*. Ponorogo: FORIKES.
- Jamaluddin, N., M.H. Pulungan, dan Warsito. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Jeruk Purut (*Citrus hystrix* DC) terhadap *Klebsiella pneumonia* ATCC. *Jurnal Argoindustri*, 6(2):61-66.
- 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 Perikasan*, 6(1): 80–91.
- Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta.
- Komariah, S. Rahayu, dan S.Arbian. 2011. Sifat Kimia dan Daya Terima Abon Daging Domba Dengan Pelumuran Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebelum Pengolahan. *Jurnal Indonesian Livestock*, 1(1): 8-14.
- Korompot, A.R.H., F. Fatimah, dan A.D. Wuntu. 2018. Kandungan Serat Kasar Dari Bakasang Ikan tuna (*Thunnus* sp.) Pada Berbagai Kadar Garam, Suhu, dan Waktu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(1):31-34.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Praktis Pengolahan Daging. Ebook Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf> (12 Agustus 2019).
- Latarang, B. dan A. Syakur. 2006. Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) pada Berbagai Dosis Pupuk Kandang. *Jurnal Agroland*, 13(3): 265-269.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food 2nd Edition*. New York: Springer. 184; 303-305.

- Lawrie, R.A. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lukistyowati, L. Windarti, Morina, A. Isnansetyo, dan Kurniasih. 2008. Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Untuk Mencegah dan Mengobati *Motile Aeromonas Septicemia* (MAS) Pada Ikan Mas (*Cyprinus carpio*). *Jurnal Perikanan*, 10 (1): 11-19.
- Martina, A. dan J.I. Witono. 2014. Pemurnian Garam Dengan Metode Hidroekstraksi Batch. LPPM Universitas Katolik Parahyangan.
- Meikapasa, N.W.P. dan I.G.N.O. Seventilofa. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen Dan Vitamin C Saus Tomat Pada Berbagai Kombinasi Suhu Dan Waktu Pemasakan. *GaneÇ Swara*, 10(1): 81–86.
- Moeloek, F.A. 2006. Herbal and Traditional Medicine: National Perspectives and Policies in Indonesia. *Jurnal Bahan Alam Indonesia*, 5(1):293-97.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Naja, I.S., D.S. Sutardjo, K.Suradi, dan, U.Padjaran. 2016. Pengaruh Tingkat Persentasi Angkak Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Sosis Sapi. *Jurnal Universitas Padjajaran*, 6 (1): 1-9.
- Nambiar, V.S. and H.Matela. 2012. Potential Functions of Lemon Grass (*Cymbopogon citratus*) in Health and Disease. *International Journal of Pharmaceutical & Biological*. 3(5): 1035-1043.
- Nur jannah, U.Q.A., D. Hidayati, & A.A. Jakfar. 2016. Karakteristik Sensoris dan Kimia pada Abon Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* LMK), agointek, 10(1): 48 – 54.
- Nuraniza, B.P. Lapanporo, 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.
- Ockerman, H.W. and C.T. Li, 1999. The evaluation of palatability of a dehydrated meat product-meat floss. *Ohio State University Extension Bulletin*, Special Circular, pp: 172-199.
- Omojola, A., 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 & Technology*, 4(26): 3862–3873.
- Ozer, O. dan C. Saricoban. 2010. The Effect of Butylated Hydroxyanisole, Ascorbic Acid and α -Tocopherol on Some Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Patty during Freeze Storage, *Czech Journal of Food Science*, 28(2), 150-160.
- Pereira, P.M. de C.C., and A.F. dos R.B. Vicent. 2013. Meat nutritional composition and nutritive role in the human diet. *Meat Science*, 93(3): 586–592.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. (2009). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Pomeranz, Y dan CE Meloan. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. USA: Chapman and Hall.
- Rahadja, A. 2015. Pengaruh Proporsi Sirup Glukosa Dan Gula Semut Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Bipang Beras Hitam. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya. [Repository.wima.ac.id/7843/](https://repository.wima.ac.id/7843/) (28 Desember 2018).
- 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.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Rakhmawati, N., B.S. Amanto, dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 63-73.
- Rasman, H. Hafid, dan Nuraini. 2018. Pengaruh Penambahan Buah Naga terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 5(3): 95-101.
- Rosida, D.A. dan R. Widodo. 2015. Peningkatan Kualitas Abon Nangka Muda Dengan Substitusi Tepung Tempe Kajian Dari Kandungan Protein dan Tingkat Kesukaan Konsumen. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 12 (1): 81-92.
- Ruusunen M. and E. Puolanne. 2005. Reducing Sodium Intake from Meat Products. *Meat Sci* 2005.70(3):531-4.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra*, 75(23): 35-40.
- 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.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(4): 154 – 160.
- Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. Makalah pribadi Pengantar ke Falsafah Sains. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Keempat. Yogyakarta: Liberty

- Sukisman, H. Purnomo, D. Rosyidi, and L. E., Radiati. 2014. Quality properties, antioxidant capacity and total phenolic content of traditional deep fried shredded meat (abon) of palu, central sulawesi. *American Journal of Food Technology*, 9(2): 80–88.
- Sunarjono. 2008. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Jakarta: PenebarSwadaya.
- Suprapti, M.L. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryaningrum, T.D., D. Ikasari, Supriyadi, I. Mulya, dan A.H. Purnomo. 2016. Karakteristik kerupuk panggang Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) dari beberapa perbandingan daging ikan dan tepung tapioka. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 11(1): 25-40.
- Susanty, A., T. Purwanti, dan Kurniawaty. 2016. Pengaruh Jenis Bahan Pangan Pengisi Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Sensoris Abon Udang (*Panaeus Indicus*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10 (2): 152 – 16.
- Tanjung, B.L.M. dan F.H. Utami. 2011. Pengaruh pH dan Kecepatan Pengadukan pada Ekstraksi Protein dari Tulang Ayam dengan Solvent Larutan NaOH, *Laporan Penelitian*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Taoukis, P.S. and 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. Schmit, and T.P. Labuza, Ed.), USA: Blackwell Publishing, 273-312.
- Wazir, H., S.Y. Chay, M. Zarei, F.S. Hussin, N.A. Mustaoaha, W.N.W. Ibadullah, and N. Saari. 2019. Effects of Storage Time and Temperature on Lipid Oxidation and Protein Co-Oxidation of Low-Moisture Shredded Meat Product. *Journal Antioxidants*, 8(486): 1-17.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Yao, Y., K. Han., S. Dong, M. Zeng, dan Z. Liu. 2016. Antioxidant balance and accumulation of advanced glycation end products after the consumption of standard diets including Maillard reaction products from silver carp peptides. *Food & Function*, 7(11) : 4709-4719.
- Yusmita, L dan R. wijayanti. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lam*) Terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica L*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1): 36-41.