

## V. SIMPULAN DAN SARAN

### A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, adapun hal-hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Produk bakso jamur tiram putih dengan kombinasi tepung tapioka dan karaginan berpengaruh terhadap sifat fisik yakni tekstur, dan sifat kimia yakni kadar air serta kadar abu.
2. Produk bakso jamur tiram putih dengan kombinasi tepung tapioka dan karaginan yang optimal berdasarkan sifat kimia terbaik dengan tingkat penerimaan panelis yang paling disukai, yaitu bakso jamur tiram putih dengan kombinasi 15% tapioka dan 5% karaginan.

### B. Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melihat hasil penelitian ini adalah:

1. Perlu dilakukan penambahan minyak nabati atau modifikasi bumbu nabati lain pada pembuatan bakso jamur tiram untuk meningkatkan penerimaan dari segi rasa.
2. Pada pembuatan bakso sebaiknya jamur tiram diperas sebelum diolah untuk menghilangkan bau langu sehingga meningkatkan penerimaan dari segi aroma.
3. Pada pembuatan bakso sebaiknya jamur tiram didiamkan beberapa saat agar terjadi *browning* sehingga menghasilkan warna yang lebih menarik pada bakso dan meningkatkan penerimaan dari segi warna.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alda, E.R., Permana, D.R., dan Pasaribu, T. 2001 . *Aneka Jamur Unggulan Yang Menembus Pasar*. Grasindo, Jakarta.
- Alexpoulos, C.J. 1962. *Introductory mycology*. Second Edition. John Wiley and Sons. New York, London.
- American Association of Cereal Chemist. 2001. *The Definition of DietaryFiber*. Cereal Fds. World
- Anonim. 2013. *Rumput Laut Bisa Jadi Pengganti Nasi*. <http://seaweed.undip.ac.id/2013/07/>. 25 September 2014
- Ariyani, F.S. 2005. Sifat Fisik dan Palatabilitas Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Karagenan. *Skripsi*. Departemen Ilmu Produksi Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Astiti, P., Heni, F., Sutarja, A., Angga, P., Helena, A. 2008. *Bakso Vegetarian Sebagai Alternatif Makanan Sehat*. IPB Scientific Respositori. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/33479>. 10 September 2014
- Atmadja, W. S., Kaidi, Sulistijo, dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oceanologi, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3818.-1995. *Bakso Daging Sapi*. Dewan Standarisasi Nasional
- Bourne, M.C. 2002. *Food, Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press. London
- BPOM RI. 2008. ISSN 1829-9334. *Pengujian Mikrobiologi Pangan* . Balai Besar POM.
- Bridson, E.Y. 1998. *The Oxoid Manual*. Published by Oxoid Limited. Hampshire, England
- Chapman, V.J. dan Chapman, D.J. 1980. *Seaweeds and Their Uses*. Chapman Hall in Association with Metheum, Inc. New York.
- Chen, Y.C. and Chen, B.H. 2003. Determination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Fumes From Fried Chicken Legs. *J. Agric. Food Chem.* 51(14):4162-4167

- Chotiah, S. 2009. Cemaran *Staphylococcus* Olahanya. Balai Besar Penelitian Veteriner. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 12(4):682-687
- Connie, R. 2008. Analisis Pendapatan dan Titik Impas Usaha Tani Jamur Tiram Putih pada Perusahaan Trisno Insan Mandiri Musroom (Timmush) Desa Cibunti Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor Jawa Barat. *Skripsi*. Program Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis, Fakultas Pertanian , Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Daniati, T. 2005. *Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- deMan, J. M. 1997. *Kima Makanan*. Terjemahan: K. Padmawinata. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Dewi, A.K. 2013. Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas *Staphylococcus aureus* terhadap *Amoxicillin* dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal SainVeteriner*. 32(2):139-150
- Djarajah, N. M. dan Djarajah A.S. 2001. *Budidaya Jamur Tiram: Pembibitan Pemeliharaan dan Pengendalian Hama Penyakit*. Kanisus, Yogyakarta.
- Doty, M.S. 1985. *Euclidean alvarezii* sp. (Gigartinales, Rhodophyta) from Malaysia. Di dalam: Abbot IA, Norris JN (editors). *Taxonomy of Economic Seaweeds*. California Sea Grant College Program.
- Elviera, G. 1998. Pengaruh Sodium Tripoliphospat Terhadap Rendemen dan Mutu Bakso Daging Sapi yang Dilayukan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fardiaz, S. dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Food Chemical Codex. 1980. *Carrageenan*. 3rd. Edit. FAO, Rome.
- Gaffar, R. 1998. Sifat Fisik dan Palatabilitas Bakso Daging Ayam dengan Bahan Pengisi Tepung sagu dan Tepung Tapioka. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gamman, P.M., dan Sherrington, K.B. 1994. *Ilmu Pangan*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armico, Bandung.
- Grace, M.R. 1997. *Cassava Processing*. Food and Agriculture organization of United Nations, Roma.

- Handershot, C.H., 1970. *A Literature Review and Research Recommendation on Cassava (Manihot esculenta, Crantz)*. Food and Agricultural Organization of The Nation, Rome.
- Hasan, M. 2013. *Manfaat Jamur Tiram dan Jamur Lainnya*. Kementerian Pertanian. Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang, Lembang.
- Hendritomo, H.I. 2010. *Jamur Konsumsi Berkasiat Obat*. Andi, Yogyakarta.
- Hudaya, R.N. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Irani, M. dan Pangesthi, L.T. 2014. Pengaruh Perbandingan Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Sosis Vegan. *e-journal Boga* 3(1):120-130.
- Istini, S., dan Zatnika, A. 1991. Optimasi Proses Semirefine Carrageenan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Prosiding Temu Karya Ilmiah, Teknologi Pasca Panen Rumput Laut*. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Johansson, Halmer and Siljestrom, 1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fibre. *J. Agr. Food Chem.* 31(1):476-482
- Kartika, B., Pudji, H dan Wahyu, S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kuntaraf, J., dan Kuntaraf, K.L. 2003. *Makanan Sehat*. Indonesia Publishing House. Bandung.
- Kurniawan, A.B., Al-Baarri, A.N., dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen Bakso Ayam Dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(2):23-27.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* 1(2):45-54.
- Kusuma, S.A.F. 2009. *Staphylococcus aureus*. *Makalah*. Universitas Padjadjaran Fakultas Farmasi.
- Lamond, E. 1997. *Laboratory Methods for Sensory Evaluation of Food*. Food Research Institute, Ottawa.
- Laode, A.M. 1999. *Budidaya Rumput Laut*. Kanisius, Yogyakarta.
- Lewis, Y.S. 1984. *Spices and Herbs for The Food Industry*. Food Trade Press. Orpington, England.

- Lisa, M.M. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka Dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Nabati*. Penerbit Agritech, Yogyakarta.
- Maulana, E. 2012. *Panen Jamur Tiram Musim Panduan Lengkap Bisnis dan Budidaya Jamur Tiram*. Lily Publisher, Yogyakarta.
- Novita, R.S. dan Pengesthi, L.T. 2014. Pengaruh Proporsi Gluten dan Jamur Tiram Putih Terhadap Mutu Organoleptik Bakso Nabati. *e-journal Boga* 3(1):111-119.
- Nuraisah. 2013. Kombinasi Jamur Tiram Putih (*Pleurots Ostreatus*) dengan Ikan Patin dalam Pembuatan Bakso Ikan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau, Pekanbaru.
- Nurwantoro dan Djarijah. 1997. *Mikrobiologi Hewani Dan Nabati*. Kanisius, Yogyakarta.
- Pelczar, MJ, and Chan. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Terjemahan: R S Hasioetomo, T. Imas dan S. Tjitrosomo S. UI Press. Jakarta.
- Piliang, W.G. dan Djojosoebagio, Al-Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol 1. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Puspitasari, D. 2008. Kajian Substitusi Tapioka Dengan Rumput Laut (*Euचेuma cottonii*) Pada Pembuatan Bakso. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Putri, A.F.E. 2009. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi pada Lama Postmortem yang Berbeda dengan Penambahan Karaginan. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, N.P.N., Kawuri, R., dan Suriani, N.L. 2014. Uji Keberadaan *Staphylococcus aureus* Pada Sosis Tradisional (Urutan) Yang Beredar di Pasar Tradisional di Denpasar Bali. *Jurnal Simbiosis*. 2(1):147-157.
- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka dan Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Penyalut Kacang Pada Produk Kacang Salut. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Rampengan, V.J., Pontoh, dan Sembel, D.T. 1985. *Dasar-Dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karaginan. *Oseana*. 27(4):1-6.

- Salasia, S., Khusnan, dan Sugiyono. 2009. Distribusi Gemn Enterotoksin Staphylococcus aureus dari Susu Segar dan Pangan Asal Hewan. *J. Vet.* 10(2):111-117.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra.* 1(2): 35-40
- Sarpian, T. 2003. *Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani.* Kanisius, Yogyakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1987. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi.* Cetakan ke-4. Dian Rakyat, Jakarta.
- Sembiring, N.V.N. 2009. Pengaruh kadar air dari bubuk teh hasil fermentasi terhadap kapasitas produksi pada stasiun pengeringan di pabrik teh PTPN IV unit kebun Bah Butong. *Karya Ilmiah.* Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan.* Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji. 2003. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty, Yogyakarta.
- Sugiyatmi, S. 2006. Analisis Faktor-Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks dan Pewarna Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di Pasar-Pasar Kota Semarang Tahun 2006. *Tesis.* Program Pasca Sarjana. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Sumarmi. 2006. Botani dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian* 4 (2):124-130
- Sunarlim, R. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Tripolyfosfat Terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi.* Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Suprapti dan Djarwanto. 1992. *Nilai Gizi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) yang Ditanam Pada Media Limbah Penggajian.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi LIPI, Bogor.
- Suprapti, M.L. 2003. *Membuat Bakso Daging dan Bakso Ikan.* Kanisius, Yogyakarta.

- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa Pada Nasi Yang Disubstitusi Dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Sebagai Bahan Makanan Pokok. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Tamrin, dan Sadimantara, M.S. 2014. Kadar Karaginan Terhadap Karakteristik Kimia Pasta Mete. *Agriplus*. 24(02):161-167
- Ting, E.W.T dan Diebel, K.E. 1992. Sensitivity of *Listeria monocytogenes* to Species at Two Temperature. *J. Food Safety*. 12:120-137
- Ulum, M.M. 2012. *Budidaya Jamur Tiram*. <http://ub.ac.id/muhammadmisbakhululum/2012/07/26/budidaya-jamur-tiram/comment-page-12/>. 25 September 2014
- Untoro, N.S., Kusrahayu, dan Setiani, B.E. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos Channos Forsk*). *Animal Agriculture Journal* 1(1):567-583.
- Usman. 2009. Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Warsino dan Dahana, K. 2009. *TIRAM; Menabur Jamur, Menuai Rupiah*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Weickert, M.O., and Pfeiffer, A.F. 2008. Metabolic Effect of Dietary Fiber Consumption and Prevention of Diabetes. *J. Nutrition*. 138(3):439-442
- Wibowo, P.D.K. 2013. Variasi Karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty) Pada Proses Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Bahan Pengawet Tanin Dari Pisang Kluthuk. *Skripsi*. Program Studi Biologi Fakultas Teknologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Wibowo, S. 2005. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widodo, S.A. 2008. Karakter Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) dengan Penambahan Isolat Protein Kedelai dan Karaginan pada Penyimpanan Suhu *Chilling* dan *Freezing*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.
- Widyaningsih, T.W., dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Winarni, D. 1995. Kajian Potensi Beberapa Bahan Tambahan Kue Kering. *Skripsi*. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM, Yogyakarta.

- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiratmadja, I.G., Kusua, I.G.B.W., dan Nyoman, I.N.S. 2011. Pembuatan Etanol Generasi Kedua Dengan Memanfaatkan Limbah Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Sebagai Bahan Baku. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin*. 5(1):75-84
- Witanto, B. 2013. Pembuatan Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus* Jacq.) Dan Tepung Rebung Dengan Kombinasi Tepung Tapioka dan Karaginan (*Eucheuma cottonii* Doty.) . *Skripsi*. Program Studi Biologi Fakultas Teknologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Yasita, D., dan Intan, D.R. 2009. *Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan Dari Rumput Laut Eucheuma cottonii Untuk Mencaoi Foodgrade*. <http://eprints.undip.ac.id/3333/1/.pdf>. 25 September 2014
- Zakaria, Hendrayati, Rauf, S., dan Alam, S. 2010. Daya Terima dan Kandungan Protein Bakso Ikan Pari (*Dayatis* sp.) dengan Penambahan Karaginan. *Media Gizi Pangan*. 5(2):21-25.