

penerimaan konsumen terhadap tekstur produk sosis ikan lele (*Clarias sp.*).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Konsentrasi penambahan gelatin yang digunakan tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik fisikokimia dan analisis tekstur sosis ikan lele (*Clarias sp.*) akan tetapi hasil pengujian organoleptik sosis ikan lele (*Clarias sp.*) terlihat bahwa perlakuan penambahan gelatin memberikan pengaruh yang nyata terhadap penerimaan konsumen (kenampakan, bau, rasa, dan tekstur). Penambahan gelatin pada sosis ikan lele (*Clarias sp.*) memberikan pengaruh terhadap nilai kesukaan atau tingkat penerimaan konsumen. Dari keseluruhan sosis ikan lele (*Clarias sp.*) penggunaan gelatin dengan kadar 1,5% dapat menaikkan analisis proksimat secara maksimal dalam produk sehingga dapat meningkatkan nilai tekstur sosis ikan lele (*Clarias sp.*).

Saran

Peneliti menyarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan mengenai penggunaan tepung maizena sebagai *binding agent* untuk mengetahui perlakuan terbaik antara gelatin dan tepung maizena serta memberikan cita rasa yang baik sehingga dapat digunakan oleh konsumen secara luas.

DAFTAR PUSTAKA

Belitz HD. Dan W. Grosch, 1999. Food Chemistry. USA : Springer

Dewita, Syahrul, dan S. Loekman. 2012. Kajian Diversifikasi Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dalam Bentuk Konsentrat Protein Ikan dan Aplikasinya Pada Produk Makanan Jajanan Untuk Menanggulangi Gizi Buruk Pada Anak Balita Di Kabupaten Kampar Riau. Laporan Akhir. Universitas Riau, Riau. 55 hal.

Hardman, T.M. 2008. Water and Food Quality. London: Elsevier Applied Science.

Irawati, 2008, *Modul Pengujian Mutu 1*, Diploma IV PDPPTK Vedca, Cianjur

Irianto, K., 2006, *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme*, jilid 1, Yrama

Widya, Bandung

- Kang, H-Y. and Hui-Huang, C. 2014. Improving the crispness of microwave-reheated fish sausage by adding chitosan-silica hybrid microcapsules to the batter. *Food Science and Technology*, 30 : 1-6.
- Nugroho, A., Fronthea, S. dan Apri, D. A. 2014. Pengaruh Bahan Pengikat dan Waktu Perebusan terhadap Mutu Produk Kaki Naga Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3 (4) : 140-149.
- Prayogo, B. S. Rahardja dan A. Manan. 2012. Eksplorasi Bakteri Indigen pada Pembenuhan Ikan Lele (*Clarias* sp.) Sistem Resirkulasi Tertutup. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya. 5 hal.
- Purnomo dan Suhandi, J. 2014. Diversifikasi Olahan Berbasis Ikan Patin Di Desa Jingah Habang Hilir Kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan. *Fish Scientiae*, 4 (8) : 80 – 94.
- Rompis, J.E.G. 2018. Pengaruh kombinasi bahan pengikat dan bahan pengisi terhadap sifat fisik, kimia serta palatabilitas sosis ikan. Tesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor. Program Pasca Sarjana.
- Schrieber, R. and Herbert, G. 2007. *Gelatine Handbook. Theory and Industrial Practice*. Wiley-VCH. Germany. pp. 63 and 213.
- Standar Nasional Indonesia [SNI]. 2013. Syarat Mutu dan Keamanan Sosis Ikan. 7755:2013. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Suparjo, 2010, *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi*, Laboratorium Makanan Ternak Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi.
- Syafiqoh, F. 2014. Analisis Gelatin Sapi dan Gelatin Babi pada Produk Cangkang Kapsul Keras Obat dan Vitamin Menggunakan FTIR dan KCKT. Skripsi. Farmasi. Fakultas Farmasi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 107 hal.
- Winarno, F. G. 2008, *Kimia Pangan Dan Gizi*, PT Gramedia, Jakarta
- Yogesh, K., Ahmad, T., Manpreet, G., Mangesh, K. And Das, P. 2013. Characteristics of Fish Sausage as Affected by Added Fat and Variable Salt Contents. *Journal Food Sciene Technology*, 50 (1) : 191-196.

Yunus, T., Hasim dan Rully. 2014. Pengaruh Padat Penebaran yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Benih Ikan Lele Sangkuriang (*Clarias gariepinus*) di Balai Benih Ikan (BBI) Kota Gorontalo Provinsi Gorontalo. Fakultas Ilmu Pertanian. Universitas Gorontalo. 8 hal.