

BAB V. SIMPULAN DAN SARAN

1.1. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut:

- a. Pelaku pedagang cilok yang beredar di sekitar Universitas Muhammadiyah Mataram berpengaruh nyata terhadap kadar air tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap keberadaan E-coli pada cilok yang dijual.
- b. Berdasarkan hasil analisis bahwa pelaku pengolahan pedagang cilok di sekitar Universitas Muhammadiyah Mataram 100% negatif tidak mengandung E. Coli.
- c. Pelaku pengolahan cilok (jenis cilok yang beredar di sekitar Universitas Muhammadiyah Mataram berpengaruh nyata terhadap nilai warna, tekstur, aroma dan rasa.
- d. Dari sifat organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) panelis menyukai semua perlakuan yang di uji.

1.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dikemukakan saran-saran sebagai berikut:

- a. Untuk mengkonsumsi cilok yang tidak mengandung E-coli ataupun bahan yang berbahaya disarankan kepada masyarakat lebih selektif dalam memilih pedagang cilok.

- b. Untuk penelitian lebih lanjut sebaiknya melakukan beberapa uji lanjutan untuk memastikan keberadaan E-coli ataupun bahan yang berbahaya pada produk cilok yang diteliti.
- c. Untuk penelitian selanjutnya perlu dilakukan penelitian mengenai lama simpan cilok yang mengandung E-coli.



DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2005. *Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor Agricultural University*
- Athena, dkk. 2004. *Kandungan Bakteri Total coli dan Escherichia coli/Fecal coli Air Minum Isi Ulang: Jakarta, Bekasi, dan Tangerang*
- BPOM RI. 2012. *Laporan Tahunan 2012 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: Badan POM RI.*
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan*. Edisi ke-2. Alfabeta. Bandung
- Hanafiah KA. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Edisi Ketiga. Jakarta: Rajawali Press.
- Judarwanto W. 2011. *Perilaku Makan Anak Sekolah*. Direktorat Bina Gizi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khusna, D. A. 2015. *Pengaruh Penggunaan Tepung Daun Kelor Sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Tapioka Terhadap Tingkat Kekenyalan Dan Daya Terima Cilok*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Menkes RI. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 12 Tahun 2013 tentang Jaminan Kesehatan*.
- Prayitno, Agus. 2016. *Resep Cilok Kenyal dan Empuk*. Graha Pustaka Utama. Yogyakarta
- Pustikayanti Y. 2012. *Pengaruh Perendaman Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum) Terhadap Total Plate Count dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi (Studi Eksperimen Sebagai Upaya Alternatif Pengganti Boraks pada Bahan Pangan)*. Unnes Journal of Public Health 1 (1) (2012).
- Rohmah, Nita Kholifatur. 2013. *Kajian Keamanan Pangan Pentol Cilok Di Desa Blawirejo Kecamatan Kedungpring Lamongan*. e-journal boga. Volume 2, nomor, hal 58 – 65. Universitas Negeri Surabaya
- Sudarmadji. S. dkk. 2007. *Analisis bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Tubagus I, Citraningtyas G, Fatimawati. *Identifikasi dan penetapan kadar boraks dalam bakso jajanan di kota Manado*. JIF UNSRAT. 2013;2(4)

Winarno, F.G., 2006. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama



LAMPIRAN-LAMPIRAN



Lampiran 1. Lembar Kuisisioner Uji Aroma *cilok*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Sampel : *Cilok*

Dihadapan saudara disajikan *cilok*. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cilok* diamati aromanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856

Ket :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Agak suka
4. Suka
5. Sangat suka

komentar :

.....

.....

Lampiran 2. Lembaran uji kuisisioner uji rasa *cilok*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Sampel : *cilok*

Dihadapan saudara disajikan *cilok*. Saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cilok* diamati rasaya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856

Ket:

1. Sangat tidak enak
2. Tidak enak
3. Agak enak
4. Enak
5. Sangat enak

komentar :

.....
.....

Lampiran 3. Lembaran uji kuisisioner uji warna *cilok*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Sampel : *cilok*

Dihadapan saudara disajikan *cilok*. saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cilok* diamati warnanya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856

Ket :

1. Abu keputihan
2. Keabuan
3. Putih kecoklatan
4. Coklat muda
5. Coklat tua

komentar :

.....
.....

Lampiran 4. Lembaran uji kuisioner uji tekstur *cilok*

Nama :

Nim :

Tanggal :

Sampel : *cilok*

Dihadapan saudara disajikan *cilok*. saudara diminta untuk memberikan penilaian terhadap sampel tersebut sesuai dengan tingkat kesukaan saudara. *cilok* diamati teksturnya dengan dilakukan penilaian menurut skala hedonic 1-5 dengan urutan nilai.

720	821	191	433	856

Ket :

1. Tidak kenyal
2. Kurang kenyal
3. Kenyal
4. Sangat kenyal
5. Sangat kenyal

komentar :

.....

.....

Lampiran 5. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Kadar Air (%) Cilok.

a. Data Hasil Pengamatan Kadar Air (%) Cilok

Perlakuan	Ulangan			Total	Purata	
	1	2	3			
P1	65,9951	66,6004	66,2839	198,88	66,29	ab
P2	68,2030	68,2348	68,6785	205,12	68,37	b
P3	65,1238	64,5447	64,6720	194,34	64,78	ab
P4	65,5677	65,4478	65,9561	196,97	65,66	ab
P5	56,4629	57,1429	26,6064	140,21	46,74	a
Total	321,35	321,97	292,20	935,52		

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	Db	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Perlakuan	4	937,227	234,3067	3,85	3,48	S
Galat	10	608,768	60,8768			
Total	14	1545,995				

BNJ 5% = 20,99

Lampiran 6. Data Hasil Pengamatan Uji *E-coli* pada Cilok Pada Pengenceran 10^1 , 10^2 .

a. Data Hasil Pengamatan Uji Penduga coliform Cilok Pada Pengenceran 10^1

Perlakuan	Pengenceran	
	10^1	10^2
P1 U1	-	-
P1U2	-	-
P1U3	-	-
P2U1	-	-
P2U2	-	-
P2U3	-	-
P3U1	-	-
P3U2	-	-
P3U3	-	-
P4U1	-	-
P4U2	-	-
P4U3	-	-
P5U1	-	-
P5U2	-	-
P5U3	-	-
Jumlah	0% (positif)	0% (positif)

b. Keterangan: - = Negatif

c. + = Positif

Lampiran 7. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Aroma Cilok (uji hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Aroma Cilok (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	2	3	4	2	15
2	3	2	4	3	5	17
3	5	3	5	5	3	21
4	3	2	4	3	4	16
5	4	4	5	3	5	21
6	3	2	4	3	5	17
7	3	2	4	3	5	17
8	3	2	4	3	5	17
9	4	2	2	3	2	13
10	3	2	4	3	5	17
11	4	4	3	4	5	20
12	3	2	4	3	5	17
13	4	1	1	3	2	11
14	3	2	4	3	5	17
15	3	3	4	4	5	19
16	5	5	3	4	4	21
17	5	3	3	4	4	19
18	3	2	3	2	2	12
19	3	3	4	4	2	16
20	3	3	4	3	3	16
Total	71	51	72	67	78	339
Purata	3,55	2,55	3,60	3,35	3,90	
Notasi	b	a	b	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	29,79	1,57			
Perlakuan	4	20,74	5,19	7,13	2,49	S
Galat	76	55,26	0,73			
Total	99	105,79				

BNJ 5% = 0,95

Lampiran 8. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai Rasa Cilok (uji hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Rasa Cilok (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	4	2	5	4	2	17
2	3	2	2	4	5	16
3	5	4	5	5	3	22
4	3	3	4	3	4	17
5	4	5	5	4	5	23
6	3	2	2	4	5	16
7	3	2	2	4	5	16
8	3	2	2	4	5	16
9	4	2	2	3	2	13
10	3	2	2	4	5	16
11	3	4	4	5	3	19
12	3	2	2	4	5	16
13	3	3	2	3	4	15
14	3	2	2	4	5	16
15	3	4	4	4	5	20
16	5	3	4	4	4	20
17	5	3	3	4	4	19
18	1	4	4	1	3	13
19	4	3	4	4	3	18
20	4	3	4	4	1	16
Total	69	57	64	76	78	344
Purata	3,45	2,85	3,20	3,80	3,90	
Notasi	ab	a	ab	ab	b	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	26,24	1,38			
Perlakuan	4	14,94	3,74	3,66	2,49	S
Galat	76	77,46	1,02			
Total	99	118,64				

BNJ 5% = 1,12

Lampiran 9. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai
Warna Cilok (uji hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Warna Cilok (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	2	4	4	4	3	17
2	2	3	3	3	5	16
3	1	2	2	2	4	11
4	2	3	4	4	5	18
5	4	3	5	4	4	20
6	2	3	3	3	5	16
7	2	3	3	3	5	16
8	2	3	3	3	5	16
9	2	2	4	4	4	16
10	2	3	3	3	5	16
11	2	4	4	4	5	19
12	3	3	2	3	5	16
13	2	4	3	3	2	14
14	2	3	3	3	5	16
15	4	4	3	5	5	21
16	1	2	2	3	4	12
17	1	4	3	2	5	15
18	2	4	5	3	3	17
19	1	1	1	4	4	11
20	2	3	3	4	5	17
Total	41	61	63	67	88	320
Purata	2,05	3,05	3,15	3,35	4,40	
Notasi	a	b	b	b	c	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	25,60	1,35			
Perlakuan	4	56,20	14,05	24,16	2,49	S
Galat	76	44,20	0,58			
Total	99	126,00				

BNJ 5% = 0,85

Lampiran 10. Data Hasil Pengamatan dan Analisis Keragaman Nilai
Tekstur Cilok (uji hedonik)

a. Data Hasil Pengamatan Nilai Tekstur Cilok (Uji Hedonik)

Panelis	Perlakuan					Total
	P1	P2	P3	P4	P5	
1	3	2	4	3	2	14
2	3	2	3	4	5	17
3	4	5	4	4	3	20
4	3	2	4	4	5	18
5	4	2	3	4	5	18
6	3	2	3	4	5	17
7	3	2	3	4	5	17
8	3	2	3	4	5	17
9	4	3	4	4	4	19
10	3	2	3	4	5	17
11	3	4	3	4	5	19
12	3	2	3	4	5	17
13	3	2	4	4	4	17
14	3	2	3	4	5	17
15	3	3	4	4	5	19
16	2	4	4	5	5	20
17	5	4	5	3	4	21
18	4	5	4	4	3	20
19	2	2	3	3	1	11
20	4	3	3	3	5	18
Total	65	55	70	77	86	353
Purata	3,25	2,75	3,50	3,85	4,30	
Notasi	ab	a	abc	bc	c	

b. Analisis Keragaman

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F hit	F tab 5%	Ket
Panelis	19	18,91	1,00			
Perlakuan	4	27,66	6,92	10,44	2,49	S
Galat	76	50,34	0,66			
Total	99	96,91				

BNJ 5% = 0,90

DOKUMENTASI PENELITIAN



a. Cilok



b. Analisis Organoleptik



c. Proses Penghalusan sample



d. Proses analisis kimia (kadar air)



e. Proses penimbangan sample



f. Analisis E - Coli



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MATARAM
FAKULTAS PERTANIAN
TERAKREDITASI "B"

Jl. K.H. Ahmad Dahlan No.1 Telp. (0370) 633723 Fax. (0370) 641906 Pagesangan Mataram
 Website : www.agrotek.ummat.ac.id Email : fapertaummat@gmail.com
 Nusa Tenggara Barat

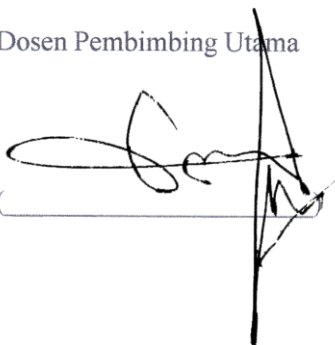
KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI

Nama : Muhammad Arif
 NIM : 314140015
 Program Studi : THP
 Dosen Pembimbing Utama (I) : Ir. Nazarudelin, MP
 Dosen Pembimbing Pendamping (II) : Ali Saputrayadi, S.P., M.Si
 Judul Skripsi : Studi Keamanan Pangan Dan Karakteristik Jipat Kimia Dan Organoleptik Cilele Di Sekitar Universitas Muhammadiyah Mataram

NO	HARI/TANGGAL	MATERI KONSULTASI	DOSEN PEMBIMBING PARAF	
			I	II
		- perbaikan fisul		
		- perbaikan - L belahang		
		- perbaikan Tugain Pustaka		
		- perbaikan metode		
		- Ase perbaikan		

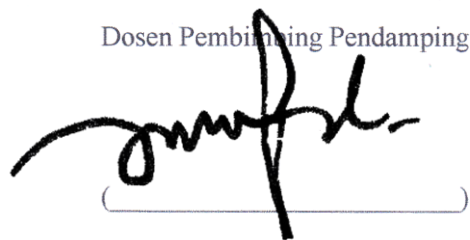
--	--	--	--	--

Dosen Pembimbing Utama



A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long vertical stroke at the end, positioned above a horizontal line.

Dosen Pembimbing Pendamping



A handwritten signature in black ink, appearing as a cursive script with a prominent loop, positioned above a horizontal line.