

PEMANFAATAN SIPUT GONGGONG SEBAGAI BAHAN BAKU OLAHAN SOSIS SEBAGAIMAKANAN KHAS KOTA BATAM

Tirta Mulyadi¹, Suci Permata Sari²,

¹Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

Tirta@btp.ac.id

²Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

sucipermata38@gmail.com

ABSTRACT

The gonggong snail is one of the marine biota whose distribution is abundant in Indonesia, especially Batam City. The utilization rate of gonggong snails in Batam City has not been maximized due to the lack of public knowledge to process gonggong snails into processed products that have higher economic value. This research was conducted to develop the use of gonggong snails as a new processed product in the food sector that can be used as a business opportunity. Researchers use gonggong snails as raw material for making sausages. This is done to increase the potential of gonggong snails and can become one of the typical foods of Batam City. This type of research is using a pre-experimental design with a one shot case study method. Using two comparison samples of gonggong snail meat and chicken meat as much as (100%: 0%) and (50%: 50%). Data collection techniques using hedonic quality test and hedonic test with research instruments using a questionnaire. The number of panelists as many as 20 people consisting of 5 trained panelists and 15 moderately trained panelists. The data obtained will be analyzed by the Mann Whitney test. The results of the Mann Whitney test showed that there was no significant difference in the taste, color and texture of the gonggong snail sausage, while in scent there was a significant difference. The results of the hedonic test showed that the panelists preferred the taste and scent of the gonggong snail sausage with formulation B (50%:50%), the color that the panelists preferred was the gonggong snail sausage with formulation A (100%:0%), while for the texture of the sausage The panelists Gonggong snails liked both formulations A (100%:0%) and B (50%:50%).

Keywords: gonggong snails, sausages, typical food of Batam City

ABSTRAK

Keong gonggong merupakan salah satu biota laut yang persebarannya melimpah di Indonesia khususnya Kota Batam. Tingkat pemanfaatan keong gonggong di Kota Batam belum maksimal karena kurangnya pengetahuan masyarakat untuk mengolah keong gonggong menjadi produk olahan yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan pemanfaatan siput gonggong sebagai produk olahan baru di bidang pangan yang dapat dijadikan peluang bisnis. Peneliti menggunakan siput gonggong sebagai bahan baku pembuatan sosis. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan potensi keong gonggong dan dapat menjadi salah satu makanan khas Kota Batam. Jenis penelitian yang digunakan adalah pre-experimental design dengan metode one shot case study. Menggunakan dua sampel perbandingan daging bekicot dan daging ayam sebanyak (100%: 0%) dan (50%: 50%). Teknik pengumpulan data menggunakan uji kualitas hedonis dan uji hedonis dengan instrumen penelitian menggunakan angket. Jumlah panelis sebanyak 20 orang yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 15 panelis cukup terlatih. Data yang diperoleh akan dianalisis dengan uji Mann Whitney. Hasil uji Mann Whitney menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada rasa, warna dan tekstur sosis keong gonggong, sedangkan pada aroma terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa dan aroma sosis keong gonggong dengan formulasi B (50%:50%), warna yang disukai panelis adalah sosis keong gonggong dengan formulasi A (100%:0%), sedangkan untuk tekstur sosis panelis keonggong menyukai formulasi A (100%:0%) dan B (50%:50%).

Kata kunci: siput gonggong, sosis, makanan khas Kota Batam

PENDAHULUAN

Kota Batam adalah salah satu kota terbesar di Provinsi Kepulauan Riau,

Indonesia. Kota Batam sendiri terkenal sebagai kota destinasi wisata kuliner dan belanja yang menarik bagi para wisatawan. Menurut hasil sensus penduduk yang

dilakukan oleh Badan Pusat Statistik pada tahun 2020, jumlah penduduk Kota Batam mencapai 1.196.396 jiwa. Dengan jumlah penduduk yang cukup padat tersebut membuat kota Batam memiliki perkembangan pada wisata kuliner nya sangat pesat

Jenis kuliner Kota Batam memiliki keunikan tersendiri yang identik kepada masakan khas melayu, yang merupakan penduduk asli di Kota Batam. Ada beberapa jenis kuliner yang terkenal di kota Batam seperti mie lendir, mie tarempa, luti gendang, cake pisang dan olahan *seafood*. Makanan tersebut merupakan beberapa pilihan hidangan yang wajib dicicipisaat berkunjung ke Kota Batam.

Pesatnya wisatawan yang datang ke Kota Batam menjadikan faktor pendorong masyarakat untuk mendirikan usaha yang menjual makanan khas KotaBatam tersebut. Salah satunya adalah restoran-restoran yang menjual olahan *seafood*, sekarang ini banyak sekali restoran baru yang menjual olahan *seafood*dengan ciri khas dan bumbu mereka masing-masing. Beberapa contoh restoran tersebut adalah harbourbay, piayu laut, mentarau dan daerah sekitar tempat tinggal peneliti yaitu di kawasan marina. Jenis *seafood* yang dijual sangat beragam dan yang menjadi ciri khasnya adalah olahan siput gonggong.

Pesatnya wisatawan yang datang ke Kota Batam menjadikan faktor pendorong masyarakat untuk mendirikan usaha yang menjual makanan khasKota Batam tersebut. Salah satunya adalah restoran- restoran yang menjual olahan *seafood*, sekarang ini banyak sekali restoran baru yang menjual olahan *seafood* dengan ciri khas dan bumbu mereka masing-masing. Beberapa contoh restoran tersebut adalah harbourbay, piayu laut, mentarau dan daerah sekitar tempat tinggal peneliti yaitu di kawasan marina. Jenis *seafood* yang dijual sangat beragam dan yang menjadi ciri khasnya adalah olahan siput gonggong. Sosis adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus dengan penambahan tepung dan bumbu lainnya, yang selanjutnya dimasukkan ke dalam selongsong sosis. Bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatan sosis biasanya menggunakan daging sapi, daging ayam atau daging babi. Produk sosis merupakan produk daging olahan yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Data survei yang dilakukan oleh Kementerian Pertanian (2015) mengungkapkan terjadinya

perkembangan yang sangat pesat pada konsumsi olahan daging di tingkat nasional. Rata-rata perkembangan konsumsi olahan daging tiap tahunnya10,28 persen.

Peningkatan permintaan produk olahan dan beragamnya pilihan produk menuntut konsumen untuk dapat memilih suatu produk olahan pangan yang terbaik. Hal ini membuat produsen secara kompetitif berusaha untuk dapat mengenalkan produknya agar meraih pasar yang lebih luas dan mampu bersaing. Salah satu cara dengan membuat produk baru yang masih jarang dikelola masyarakat agar daya saing dipasaran rendah, seperti contoh produk sosis yang akan peneliti buat dengan memanfaatkan daging gonggong sebagai bahan baku pembuatannya.

Penelitian ini dilakukan untuk membuat suatu inovasi dibidang kuliner berupa produk sosis untuk menjadi salah satu makanan khas Kota Batam yang memiliki nilai jual tinggi. Peneliti memilih siput gonggong sebagai bahan baku pengganti karena siputgonggong adalah salah satu makanan khas Kota Batam yang pemanfaatannya masih kurang dikembangkan oleh masyarakat. Penelitian inidiharapkan dapat berhasil memaksimalkan pemanfaatan siput gonggong jauh lebih tinggi darisebelumnya. Produk sosis ini dipercaya dapat bersaing dipasaran dan menjadi peluang usaha baru bagi peneliti dan masyarakat Kota Batam. Produk ini juga diharapkan dapat menjadi salah satu makanan yang wajib di cicipi oleh wisatawan saat berwisata kuliner, serta layak ditetapkan sebagai salah satu makanan khas Kota Batam. Berdasarkan latar belakang diatas dapat diambil judul untuk melakukan penelitian tersebut yaitu "Pemanfaatan Siput Gonggong Menjadi Produk Olahan Sosis Sebagai Makanan Khas Kota Batam"

Peneliti menarik masalah yang teridentifikasi berdasarkan latar belakang yang dirumuskan:

1. Bagaimana pemanfaatan siput gonggong untuk menjadi produk olahan makanan ?
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap aroma, rasa, warna dan tekstur pada sosis siput gonggong ?

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen yaitu penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono, 2016). Penelitian ini merupakan satu-satunya jenis penelitian yang secara langsung mencoba untuk mengganti bahan baku utama pada pembuatan sosis dengan menggunakan daging siput gonggong.

Pemanfaatan siput gonggong menjadi bahan baku pengganti sosis guna untuk menciptakan inovasi terbaru di bidang olahan pangan. Penelitian ini juga memiliki tujuan untuk mengembangkan nilai jual siput gonggong sebagai makanan yang bernilai ekonomi tinggi serta dapat menaikkan minat wisatawan untuk melancong ke Kota Batam. Pengujian eksperimen dilakukan terhadap sifat organoleptik yang meliputi uji mutu hedonik dan uji hedonik (kesukaan) terhadap tekstur, rasa, warna dan aroma pada sosis substitusi siput gonggong dan daging ayam dengan persentase perbandingan siput gonggong dan daging ayam sebanyak 100%:0%, 50%:50%.

Variabel Penelitian

Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulan (Sugiyono, 2016).

a. Variabel Bebas

Menurut Yusuf (2014), variabel bebas adalah variabel yang memengaruhi, menjelaskan dan menerangkan variabel yang lain. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah pemanfaatan daging siput gonggong dalam pembuatan sosis.

b. Variabel Terikat

Variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau diterangkan oleh variabel lain tetapi tidak dapat mempengaruhi variabel yang lain (Yusuf, 2014). Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kualitas sosis yang dihasilkan dalam aspek warna, rasa, aroma, tekstur dan tingkat kesukaan masyarakat.

c. Variabel Kontrol

Variabel kontrol adalah variabel yang dikendalikan atau dibuat konstan sehingga

pengaruh variabel independen terhadap dependent tidak dipengaruhi oleh faktor luar yang tidak diteliti (Siyoto & Ali, 2015). Dalam penelitian ini yang merupakan variabel kontrol adalah alat dan tepung yang digunakan dalam proses pembuatan sosis.

Teknik Analisis Data

Uji mutu hedonik

Uji mutu hedonik adalah suatu pengujian yang menggunakan indera manusia seperti indera penglihatan, indera penciuman, dan indera perasa. Teknik penilaian yang digunakan uji mutu hedonik adalah teknik skoring yaitu bertujuan untuk mengetahui kualitas masing-masing sampel dengan menggunakan klasifikasi yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma dengan menggunakan teknik skoring (Basuki, 2014 dalam Novi, 2018). Sifat atau karakteristik sampel terdiri dari 4 tingkatan, yaitu untuk paling baik diberi skor 4, dan kurang baik diberi skor 1. Ketentuan skor untuk uji mutu hedonik dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel skor uji mutu hedonik

Rasa	Aroma	Warna	Tekstur	Skor	Interval
Gurih	Sangat khas siput gonggong	Putih kecoklatan	Kenyal	4	>3-4
Kurang Gurih	Cukup khas siput gonggong	Putih sedikit kecoklatan	Cukup kenyal	3	>2-3
Agak Gurih	Kurang khas siput gonggong	Cokelat	Kurang kenyal	2	>1-2
Tidak Gurih	Tidak khas siput gonggong	Cokelat	Tidak kenyal	1	0-1

Data yang diperoleh dari uji mutu hedonik selanjutnya dianalisis secara deskriptif asosiatif dengan menggunakan alat bantu komputer dengan software SPSS 22 (Statistic Product and Service Solution).

Dalam penelitian ini, peneliti

menggunakan uji *Mann Whitney*. Uji *Mann Whitney* merupakan uji yang digunakan sebagai alternatif pengganti dari analisis parametrik yaitu *Independent Sample T-test* jika data tidak berdistribusi normal. Analisis ini termasuk non parametrik sehingga tidak mensyaratkan data berdistribusi normal (Priyanto,2016).

• **Uji hedonik**

Uji Hedonik atau uji kesukaan merupakan salah satu uji penerimaan dalam uji panelis diminta mengungkapkan tanggapan pribadinya tentang tingkat kesukaan rasa, warna, tekstur, dan aroma. Menurut Sarnes (2015) uji hedonik bertujuan ingin mengetahui respon terhadap sifat-sifat produk yang lebih spesifik. Ketentuan skor untuk uji hedonik dapat dilihat pada tabel berikut :

Kriteria	Skor	Interval
Sangat Suka	4	>3-4
Suka	3	>2-3
Agak Suka	2	>1-2
Tidak Suka	1	0-1

Sumber : Khoirunnisa (2016)

Analisis deskriptif persentase digunakan untuk mengkaji seberapa banyak tingkat jawaban panelis terhadap sosis siput gonggong. Data dalam penelitian ini merupakan data kuantitatif yang akan dianalisis secara deskriptif persentase dengan menggunakan rumus analisis deskriptif persentase (Pribowo, 2017) sebagai berikut:

	Rasa
Mann-Whitney U	168,000
Wilcoxon W	378,000
Z	-1,081
Asymp. Sig. (2-tailed)	,280
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,398 ^b

$$P = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

P: Persentase

jawaban respondenf:

Frekuensi jawaban

responden n: Jumlah

sampel yang diolah

Skor tiap aspek penilaian berdasarkan tabulasi data dihitung persentasenya, kemudian hasilnya dianalisis menggunakan deskriptif persentase sehingga dapat diketahui kriteria tingkat kesukaan masyarakat.

Skala Penilaian Persentase

Pesentase	Kriteria
0%	Tidak Satupun
1%-25%	Sebagian Kecil
26%-49%	Hampir Setengahnya
50%	Setengahnya
51%-75%	Sebagian Besar
76%-99%	Hampir Seluruhnya
100%	Seluruhnya

Sumber : Warsito (1992)

2. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Uji Mutu Hedonik

- Hasil Uji Mutu Hedonik Rasa
- Hasil Uji Mutu Hedonik Warna

Warna merupakan salah satu profil visual yang menjadi kesan pertama konsumen dalam menilai bahan makanan (Kartika, 2012).

Hasil Uji *Mann-Whitney* Warna Sosis Siput Gonggong

Menurut Viruly (2011), menyatakan

bahwa daging siput gonggong memiliki cita rasa yang khas yaitu bagian ujung yang rasanya kenyal seperti cumi-cumi tetapi dibagian ujung lainnya berupa daging yang lembut dan gurih. Rasa suatu bahan pangan berasal dari bahan- bahan itu sendiri dan apabila telah mendapat proses pengolahan maka rasanya dipengaruhi oleh bahan-bahan yang ditambahkan dalam proses pengolahan (Nofitasari, dkk 2015).

Hasil Uji *Mann-Whitney* Rasa Sosis Siput Gonggong

Berdasarkan hasil uji *Mann-Whitney* pada tabel dapat diketahui bahwa rasa sosis siput gonggong A dan B memiliki nilai signifikan 0,280 atau > 0,05, artinya tidak terdapat perbedaan nyata pada rasa kedua

sampel tersebut.

• **Hasil Uji Mutu Hedonik Aroma**

Hasil Uji *Mann-Whitney*
Aroma Sosis SiputGonggong

	Aro ma
Mann-Whitney U	113,50 0
Wilcoxon W	323,50 0
Z	-2,531
Asymp. Sig. (2-tailed)	,011
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,018 ^b

Berdasarkan hasil uji *Mann-Whitney* pada Tabel 4.5 dapat diketahui bahwa aromasosis siput gonggong A dan B memiliki nilai signifikan 0,011 atau < 0,05, artinya terdapat perbedaan nyata pada aroma kedua sampel tersebut. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Adiguna (2020) perbedaan aroma yang disebabkan dari jumlah persentase siput gonggong yang digunakan, pada formulasi A menggunakan 100% daging siput gonggong dalam pembuatan sosis, sedangkan pada formulasi B mensubtitusikan daging ayam pada pembuatan sosis sehingga hal ini memmpengaruhi aroma khas dari sosis siput gonggong yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil uji *Mann-Whitney* pada Tabel 4.8 dapat diketahui bahwa Warna sosis siput gonggong A dan B memiliki nilai signifikan 0,140 atau > 0,05, artinya tidak terdapat perbedaan nyata pada warna kedua sampel tersebut.

• **Hasil Uji Mutu Hedonik Tekstur**

Menurut Mantolalu (2017) kekenyalan merupakan bagian pembentuk tekstur yang diperhitungkan konsumen dalam menilai kesukaan terhadap produk yang dikonsumsi. Dari kedua sampel A dan B menghasilkan tekstur sosis yang kenyal, hal ini di dukung pada penelitian Viruly (2011) menyatakan

siput gonggong memiliki struktur daging yang kenyal dengan kandungan protein yang tinggi.

Hasil Uji *Mann-Whitney* Tekstur Sosis Siput Gonggong

<u>Tekstur</u>	
Mann-Whitney U	192,00 0
Wilcoxon W	402,00 0
Z	-,234
Asymp. Sig. (2-tailed)	,815
Exact Sig. [2*(1-tailed Sig.)]	,841 ^b

Berdasarkan hasil uji *Mann-Whitney* pada Tabel 4.11 dapat diketahui bahwa tekstur sosis siput gonggong A dan B memiliki nilai signifikan 0,815 atau > 0,05, artinya tidak terdapat perbedaan nyata pada tekstur kedua sampel tersebut.

3.2 Uji Hedonik

Hasil Uji Hedonik Rasa

Hasil uji kesukaan pada tabel menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa sosis siput gonggong dengan formulasi B (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 50%:50%) daripada rasa sosis siput gonggong dengan formulasi A (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 100%:0%). Tingkat kesukaan rasa pada sosis iput gonggong dipengaruhi dari selera para panelis yang berbeda-beda dimana lebih dari setengahnya panelis kurang menyukai olahan siput gonggong, sehingga pada produk sosis di penelitian ini panelis lebih menyukai sosis siput gonggong yang telah disubtitusikan dengan daging ayam, dimana rasayang dihasilkan tidak terlalu khas siput gonggong, hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Adiguna (2020) dimana hasil dari penelitian tersebutpanelis lebih menyukai rasa siomay siput gonggong yang disubtitusikan dengan daging ayam.

Hasil Uji Hedonik Aroma

Hasil Presentase Uji Kesukaan Terhadap Aroma Sosis Siput Gonggong

Nilai	Skor	A		B	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	4	2	1	7	3
Agak Suka	2	2	1	2	1
Tidak Suka	1	2	1	0	0
Mean				3,25	

Hasil uji kesukaan pada tabel menunjukkan bahwa panelis gabungan lebih menyukai aroma sosis siput gonggong dengan formulasi B (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 50%:50%) daripada aroma sosis siput gonggong dengan formulasi A (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 100%:0%).

Hal ini disebabkan pada formulasi A aroma sosis sangat khas siput gonggong, dimana sosis pada formulasi ini menghasilkan aroma yang lebih amis khas siput gonggong. Sehingga dari tingkat kesukaan panelis lebih menyukai formulasi B karena aroma sosis yang dihasilkan lebih menggugah selera.

• Hasil Uji Hedonik Warna

Hasil Presentase Uji Kesukaan Terhadap Warna Sosis Siput

Nilai	Skor	A		B	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	4	5	2	3	1
Agak Suka	2	2	10	3	1
Tidak Suka	1	0	0	0	0
Mean				3,20	

Nilai	Skor	A		B	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	4	6	30	4	2
Agak Suka	3	12	60	1	6
Tidak Suka	2	2	10	3	1
Mean				3,05	

Gonggong

Hasil uji kesukaan pada tabel menunjukkan bahwa panelis gabungan lebih menyukai warna sosis siput gonggong dengan formulasi A (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 100%:0%) daripada warna sosis siput gonggong dengan formulasi B (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 50%:50%).

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurlaila, dkk (2018) semakin banyak penambahan daging ayam pada pembuatan sosis menghasilkan warna sosis yang lebih pucat daripada sampel dengan menggunakan 100% daging siput gonggong. Hal ini dikarenakan daging ayam jika sudah melewati proses pemasakan akan berubah warna menjadi putih.

• Hasil Uji Hedonik Tekstur

Hasil Presentase Uji Kesukaan Terhadap Tekstur Sosis Siput Gonggong

Nilai	Skor	A		B	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	4	5	2	3	1
Agak Suka	3	7	3	1	5
Tidak Suka	1	0	0	0	0
Mean				3,25	

Agak Suka	2	8	4	6	3
			0		0
Tidak Suka	1	0	0	0	0
Mean		2,85		2,85	

Hasil uji kesukaan pada tabel menunjukkan bahwa panelis gabungan menyukai kedua tekstur sosis siput gonggong dengan formulasi A (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 100%:0%) dan tekstur sosis siput gonggong dengan formulasi B (perbandingan daging siput gonggong dan daging ayam 50%:50%).

Hal ini dikarenakan dari jumlah daging yang digunakan dimana semaksimal banyak daging yang digunakan daripada bahan tambahan lain maka sosis yang dihasilkan akan memiliki kekenyalan yang baik, dari kedua sampel penggunaan daging dalam pembuatan sosis memiliki jumlah yang sama sehingga tekstur yang dihasilkan tidak terdapat perbedaan, kedua sampel menghasilkan sosis yang kenyal dan dalam tingkat kesukaan pada aspek tekstur rata-rata nilai yang diperoleh berjumlah sama antara sampel A dan sampel B.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian sosis siput gonggong dengan persentase perbandingan siput gonggong dengan daging ayam formulasi A (100%:0%) dan formulasi B (50%:50%) diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Produk sosis yang dihasilkan dalam penelitian ini merupakan suatu pilihan baru bagi masyarakat yang ingin mengonsumsi siput gonggong dengan cara yang berbeda daripada biasanya dan lebih praktis dalam penyajiannya, namun tidak menghilangkan ciri khas rasa dari siput gonggong tersebut.
2. Tidak terdapat perbedaan pada rasa, warna dan tekstur sosis siput gonggong sedangkan pada aroma

terdapat perbedaan. Panelis lebih menyukai rasa dan aroma dari sosis siput gonggong dengan formulasi B, warna yang paling disukai panelis adalah formulasi A, dan pada tekstur panelis menyukai kedua formulasi A dan B.

SARAN

Adapun saran dari penelitian ini adalah:

1. Peneliti selanjutnya dapat menggunakan siput gonggong sebagai bahan baku makanan lainnya sebagai inovasi terciptanya produk olahan baru di bidang makanan. Hasil penelitian sosis siput gonggong ini dapat dijadikan ide dan acuan untuk membuat inovasi bisnis baru di bidang makanan.
2. Penelitian selanjutnya dapat menggunakan formulasi sosis siput gonggong dengan presentase yang berbeda. Sehingga dapat menghasilkan produk sosis yang lebih baik lagi dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standar Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-3820-1995 tentang Sosis Daging meliputi Sarat Mutu, Cara Pengambilan Contoh, Cara Uji, Syarat Penandaan dan Cara Pengemasan. Dari <http://www.bsn.go.id/>.

Busyro, M. 2013. Penilaian Sensori Pangan Cicip, Bau, Aroma dan Rasa Makanan. Skripsi. Jatinangor : Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran.

Hastuti, S. 2017. Mutu dan Uji Inderawi. Instiper Yogyakarta.

Herlina, dkk . 2015. Penggunaan Tepung Glukomanan Umbi Gembili (*dioscorea esculenta*L.) Sebagai Bahan Tambahan Makanan Pada Pengolahan Sosis Daging Ayam. Jurnal. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.

Himaproter Institut Pertanian Bogor. 2018. Sejarah sosis, Fakultas Peternakan IPB. Dari

- <https://himaproter.lk.ipb.ac.id/ipb/sejarah-sosis/>.
- Kementerian Pertanian. 2015. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Peternakan Daging Sapi. ISSN:1907-1507.
- Kusuma, T.S., dkk. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3 (1): 9-15.
- Margaretha F,S. & Edwin, J. 2012. Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1 (1): 1-6.
- Montolalu, S., dkk. (2017). Sifat fisiko-kimia dan mutu organoleptik bakso broiler dengan menggunakan tepung ubi jalar (*Ipomoea batatas* L). *Jurnal, Fakultas Peternakan, Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Negara, J.K., dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Nofitasari, Neli., dkk. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda Terhadap Kualitas Pempek. Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.
- Nurlaila, N., dkk. (2018). Pengembangan Produk Sosis Fungsional Berbahan Dasar Ikan Tenggiri (*Scomberomorus* sp.) dan Tepung Daun kelor (*Moringa oleifera* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Paramita A,M. 2015. Eksperimen Pembuatan Sosis Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan penambahan Wortel (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Prijambodo, Octavia Miraclania. (2014). Karakteristik fisikokimia dan organoleptik sosis ayam dengan proporsi kacang merah kukus dan minyak kelapa sawit." Skripsi, Teknologi Pangan dan Gizi,
- Sarnes, R., dkk. 2015. Pengembangan Produk dan Evaluasi Sensori Uji Kesukaan. Laporan Praktikum. Malang: Universitas Brawijaya.
- Biji Merah (*Psidium Guajava*) dan Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal teknologi dan industri pangan*, 1(10), 29-34.
- Siddik J. 2011. Sebaran Spasial Dan Potensi Reproduksi Populasi Siput laut gonggong (*Strombus Turturela*) di Teluk Klabat Bangka – Belitung. Tesis. Sekolah Pasaca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Siyoto, S & Ali, S. 2015. Dasar Metodologi Penelitian. Variabel Penelitian. Yogyakarta. Literasi Media Publishing.
- Surbakti, E., dkk. (2016). Nilai Gizi dan Sifat Organoleptik Sosis Daging Sapi dengan Penambahan Pasta Buah Merah pada Level yang Berbeda. *Jurnal, Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta. Dari <https://www.asikbelajar.com/hipotesis-penelitian-menurut-sugiyono/>.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Tumpuan, Adiguna. 2020. Uji Hedonik Pemanfaatan Siput Gonggong Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Siomay. *Jurnal, Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Bintang Cakrawala*.
- Utami, D.K., 2012. Studi Bioekologi Habitat Siput Gonggong (*S. turturella*) di Desa Bakit Teluk Klabat Kabupaten Bangka Barat Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Viruly, L. (2011). Pemanfaatan Siput Laut Gonggong (*Strombus canarium*) Asal Pulau Bintang Kepulauan Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Wahyuningtyas. 2014. Uji Kesukaan Hasil jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review* 5(1) :57 - 65.
- Yanti, S. 2017. Potensi dan Pola Pemanfaatan Siput Gonggong di Perairan Pesisir Desa Pangkil Tanjung Keramat Kecamatan Teluk Bintang Kabupaten Bintang Provinsi Kepulauan Riau. Tanjung Pinang: Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan UMRAH.

Yusuf, A.M. 2014. Metode Penelitian:
Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian
Gabungan. PenelitianEksperimen.
Jakarta. Prenadamedia Group.
Zulmiyetri, Nurhastuti, & Safaruddin.
2019. PenulisanKarya Ilmiah,
Prenadaivedia Group.