

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi tepung menjes tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap organoleptik *juiceness* dan memberikan pengaruh nyata terhadap WHC, kadar air, *hardness*, *cohesiveness* dan tingkat kesukaan terhadap rasa dan tekstur nugget sapi.
2. Perlakuan terbaik ditinjau dari sifat fisikokimia dan organoleptik adalah perlakuan penambahan tepung menjes dengan konsentrasi 1,5%. Nugget sapi menjes dengan penambahan tepung menjes sebesar 1,5% memiliki WHC sebesar 155%, kadar air 54,97%, *hardness* 14923,82 g, *cohesiveness* 0,66, dan kadar serat pangan dalam produk sebesar 4,00%.

6.2 Saran

1. Penambahan tepung menjes pada konsentrasi tertinggi (M9) dapat diterima oleh panelis dari parameter pengujian organoleptik. Untuk parameter *juiceness* tidak berbeda nyata, pada parameter rasa dan tekstur terdapat selisih yang kecil antara perlakuan M0 dan M9 sehingga konsentrasi tertinggi (M9) dapat digunakan sebagai pilihan produk inovasi nugget. .
2. Penelitian penambahan tepung menjes pada konsentrasi yang lebih tinggi dapat dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Alamsyah, Y. dan R. Sujanto. 2009. *Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Jakarta: AgroMedia.
- Anggraini, T.N. 2002. Aplikasi Mutu Statistik pada Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. JAPFA-Osi Food Industri Tangerang, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *Thesis S-2*, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis 14th Edition*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- Asp, NG, CG Johansson, H Hallmer dan M Sijestrin. 1983. Rapid Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *J. Agr. Food Chem* 31: 476-482.
- Astawan, M. 2008. *Nuggets Ayam Bukan Makanan Sampah*.
http://www.kompas.com/read/xml/2008/10/28/10371776/nuggets_ayam_bukan.makanan.sampah (10 November 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683-2002. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Daging Sapi*. Revisi SNI 3932:2008. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing*. London: CRC Press.
- Berry, B. W. 1994. Properties of Low-Fat, Nonbreaded Pork Nuggetss with Added Gums ang Modified Starches, *J. Food Sci*, 59 (4),742-750.

- Bourne, M. 2002. *Food Texture and Viscosity 2nd Edition*. NewYork: Academic Press.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Bushuk, W. dan C.W. Wrigley. 1974. *Protein Composition "Structure and Function"*, (dalam *Wheat Production and Utilization*, Inglett G.E.,Ed.), The AVI Publishing Company, Connecticut, 29-45.
- Cai, R. and S.D. Arnfield. (1997). *Thermal Gelation in Relation to Binding of Bovine Serum Albumin. Polysacaride Systems*. J. Food Sci. 62(6), 1129-1134.
- Cunningham, F.E. dan D.R. Suderman. 1983. *The Effect of Freezing Broiler Drumstick on Breeding Adhesion*, *Journal of Food Science*, 46, 1953-1955.
- Darojat, Diding. 2008. Manfaat Penambahan Serat Pangan Pada Produk Daging Olahan. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=56044> (15 November 2012).
- Degarmo, E.P., et al. (1999), *Ekonomi Teknik*, Edisi Kesepuluh, PT. Prenhallindo, Jakarta.
- Dutson, T. R. dan A. M. Pearson. 1989. *Advances in Meat Research, Restructurat Meat and Poultry Product* (Vol. 3). New York : Van Norstrand Reinhold Company.
- Ervina,M.G.A dan T.I.P Suseno .2000. *Potensi Tersembunyi Flake Tempe Gembus*. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Volume II. Surabaya, 10-11 Oktober 2000, 345-354.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food:Structure, Function, and Applications*. Inggris: Woodhead Publisng Limited. Wills, R.B.H., P. Wimalasiri dan H. Greefield. 1981. *Composition of Australian Foods 5 Fried Takeaway Foods*. *Food Technology Australia*, 33, 26-27.

- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology "Principles and Practice"*. New York: Ellis Howard Limited.
- Gumilar, J., O, Rachmawan dan W, Nurdianti. 2011. Kualitas Fisikokimia Nugget Ayam yang Menggunakan Filer Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus* B1). Jurnal. Fakultas Peternakan. Universitas Pajajaran. Bandung. Vol. II No 1: 1-5.
- Harris dan Karmas. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Edisi Kedua. Bandung: Penerbit ITB Bandung.
- Hermanianto, J. 2008. *Penyimpanan Beku Daging*. [http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view & id =55637](http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55637) (14 Agustus 2012).
- Hidayati, D.W. 2002. Pengaruh Subtitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* sp.). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusumaningsih E, Sukardi, Susinggih W. 2005. *Studi Pengolahan Tempe Gembus Menjadi Keripik dengan Kajian Proporsi Tepung Pelapis*. Jurnal Teknologi Pertanian 3(2) : 78-84.
- Lee, K.E., H.J. Kim, D.S. An, E.S. Lyu And D.S. Lee. 2008. *Effectiveness of modified atmosphere packaging in preserving a prepared ready-to-eat food*. Packaging Technology and Science 21(7): 417 – 423.
- Lengkey, Hendranoto A.W., L.Suryaningsih dan M. Irfan Anshory. 2009. Pengaruh Penggunaan Berbagai Tingkat Persentase Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nugget Ayam, *Seminar Nasional Peternakan Berkelanjutan*, Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran, Bandung, 21-22 Oktober 2009.
- Lesimple, S., L.Torres S., S.Mitja, Y. Fernandes And L. Dueand. 2009. *Volatile compounds in processed duck fillet*. J. Food Sci. 60(3):615 – 618.

- Li, W., J. A. Bowers, J. A. Craig dan S. K. Perng. 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. J. Food Sci 58 (1): 501-504
- Loewe, R. 1990. Ingredient Selection for Batter Systems, (dalam *Batter and Breadings in Food Processing*, Kulp K dan R. Loewe, Ed.), AAAC, Minnesota, 11-28.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2 (02), 171-180.
- Margritje Sembor, Sofi; Marsono, Y dan Noor, Zuheid. 1999. Pengaruh Serat Ampas Tahu Dan Tempe Gembus Terhadap Profil Asam Lemak Rantai Pendek Dalam Digesta Tikus Wistar. *Agritech XIX* (4).
- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. New York : Elsevier Science Publisher, Ltd.
- Muchtadi D. 1995. Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Naruki. 1991. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : PAU Pangandan Gizi UGM.
- Nur, Richana dan Titi, Chandra. 2005. Karakterisasi Sifat Fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *J.Pascapanen I(I)* 2004: 29-37. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Owens, C. M., 2001. Coated Poultry Products, (dalam *Poultry Meat Processing*, Alan R.S, Ed.), CRC Press, New York.
- 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.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component* 2nd Edition. New York: Academic press, Inc.
- Priwindo, Satrio. 2009. Pengaruh Pemberian Tepung Susu sebagai Bahan Pengikat terhadap Kualitas Nugget Angsa, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Price, J.F. dan Schweigert, B.S. 1987. *The Science of Meat And Meat Products Third Edition*. Westport, Connecticut, USA: Food & Nutrition Press, Inc.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Rahardjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. Food and Nutri 3(1): 39-53
- Ramli. 2001. *Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras sebelum dan setelah penyembelihan*. Kuala : Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah.
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno, H. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno, H. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Sulchan, Mohammad dan Nur W, Endang. 2007. Nutritional Value and Amino Acid Composition of Tempe Gembus and Its Effect on Growth of Rats. *Maj Kedokt Indon*, Volum: 57, Nomor: 3.

- Tanoto, E. 1994. Pengolahan *Fish Nugget* dari Ikan Tengiri (*Scamberomorosus commersoni*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. dan D. Fardiaz. 1973. *Dasar Teknologi Pangan*. Bogor:IPB.
- Winarno, F.G. 1993. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.