

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi nangka muda memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat fisikokimia nugget ayam nangka muda, yaitu kadar air, WHC (*Water Holding Capacity*), *hardness*, dan *cohesiveness*.
2. Perbedaan konsentrasi nangka muda memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat organoleptik nugget ayam nangka muda, yaitu *juiciness* dan tekstur.
3. Perbedaan konsentrasi nangka muda tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat organoleptik nugget ayam nangka muda, yaitu rasa.
4. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas daerah terbesar *spider web* uji organoleptik adalah nugget ayam dengan konsentrasi nangka muda sebesar 20% dengan kadar air (55,69%), WHC (80,75%), *hardness* (21956,84 g), dan *cohesiveness* (0,6409), skor kesukaan terhadap rasa (4,7), skor kesukaan terhadap *juiciness* (5,41), dan skor kesukaan terhadap tekstur (5,35).
5. Nugget ayam dengan penambahan nangka muda sebanyak 20% memiliki kadar serat sebesar 1,88%

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam nangka muda.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. dan R. Sujanto. 2009. *Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Jakarta: Agro Media.
- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *ThesisS-2*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- 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.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Inc. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683-2002. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Product Processing*. London: CRC Press.
- Barbut, S. 2015. *The Science of Meat and Poultry Processing*. Canada: University of Guelph.
- Budianta, T. D. W., H. Purnama dan Natalia. 2001. Pembuatan Dendeng Giling Daging Kambing yang Diperkaya dengan Buah Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus Lamk*). *Buletin Peternakan*, Edisi Tambahan: 194 - 204.
- 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.
- Considine D.M dan G.D Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van nostrad Reinhold Co.

- Cunningham, F.E. dan D.R. Suderman. 1983. The Effect of Freezing Broiler Drumstick on Breeding Adhesion, *J. of Food Sci.*, 46, 1953-1955.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta: Bhratara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 2009. *Kandungan Nutrisi Biji Nangka*. Dep.Kes.Jakarta.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology "Principles and Practice"*. New York: Ellis Howard Limited.
- Fellows, J.P. 2000. *Food Processing Technology: Principle and Practise 2nd Ed.* Woodhead Publ. Lim. England, Cambrige.
- Harris dan Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB Bandung.
- Ibrahim, H., L. E. Radiati, dan I. Thihari. 2015. Pengaruh Penambahan Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Terhadap Kualitas Fisik Nugget Ayam. *Skripsi S-1*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta.
- Kramlich, W.E. 2003. *Sausage Product*. San Fransisco: W.R Freeman and Co.
- Laura. 2016. *Good Measure Meals*. (10 Januari 2019)
- 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, and N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets, *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2 (02):171-180.
- Malik, A 1990. Kandungan Serat Makanan (Dietary Fibre) Beberapa Bahan Makanan di Sumatera Barat, *Prosiding Simposium Pangan dan Gizi serta Konggres IV Pergizi Pangan Indonesia*. Jawa Barat: Pergizi Pangan Indonesia, Bogor.
- Maliluan, C., Y.B. Pramono, dan B. Dwiloka. 2013. Physical and Sensory Characteristics of Chicken Nuggets with Utilization Rice Bran to Substitute Wheat Flour, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2):71-74.
- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publisher, Ltd.
- Mediatani. 2015. *Cara Sukses Menanam Lada dengan Mudah*. <http://mediatani.com/cara-sukses-menanam-lada/>. (10 Januari 2019).
- Midayanto, D. dan Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Rekomendasi Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4):259-267.
- Moedjiharto, T.J. 2002. *Usaha Industri Rumah Tangga Fish Nugget*. Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. 12(1): 9-14.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*, Alfabeta, Bandung.
- Novandrini S.D. 2003. Pengaruh penambahan ikan terhadap mutu gizi dan penerimaan abon nangka, *Skripsi S-1*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Nurwantoro dkk .2003. *Buku Ajar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- 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.
- Plantamor. 2016. *Lada*. <http://www.plantamor.com/index.php?plant=1011>. (10 Januari 2019).
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component 2nd Edition*. New York: Academic press, Inc.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Raharjo, S. 1996. Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review. *Food and Nutri*. 3(1): 39-53.
- Rahayu, W.P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Siregar, SSP. 1996. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Jerami Nangka*. IPB. Bogor.
- Soeparno, H. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S., B.Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta. Hal. 201-204.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.

- Tanamanmart. 2018. *Nangka muda*.
<https://www.tanamanmart.com>cempedak (17 Januari 2019)
- Tanoto, E. 1994. Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tengiri (*Scamberomorus commersoni*), *Skripsi S-1*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tarmizi. 2011. Pengaruh tingkat pencampuran daging buah dengan dami nangka terhadap mutu selai lembaran nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang dihasilkan. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- 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. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Yahya, E. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Menjes Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam. *Skripsi S-1*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.

Testur nugget

**Tisnginiyati Khairun
Nisa**

<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/article/view/2318> (4 juni)

organo tekstur

<https://docplayer.info/67308942-Pengaruh-substitusi-nangka-muda-artocarpus-heterophyllus-terhadap-sifat-kimia-dan-sensoris-abon-ikan-gabus-chanta-striatus.html> (5 juni)

Dinas Kesehatan Kabupaten Banjarnegara, 2009, *Profil Kesehatan Dinas Kesehatan Kabupaten Banjarnegara Tahun 2010*, Banjarnegara: DKK Banjarnegara.

Maliluan, C., Y.B. Pramono, dan B. Dwiloka. 2013. Physical and Sensory Characteristics of Chicken Nuggets With Utilization Rice Bran to Substitute Wheat Flour. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2):71-74.