

BAB VI

Kesimpulan dan Saran

6.1. Kesimpulan

1. Kombinasi perlakuan antara penambahan volume "air bleng" dan suhu pemasakan berpengaruh pada peningkatan kadar protein dan kekenyalan tekstur, serta berpengaruh pada penurunan residu asam borat bakso sedangkan interaksi dari kombinasi perlakuan hanya terjadi pada residu asam borat bakso.
2. Kombinasi perlakuan antara penambahan "air bleng" 40 cc dan suhu 70°C menghasilkan kadar protein yang paling tinggi dan tekstur yang paling kenyal.
3. Kombinasi perlakuan antara penambahan volume "air bleng" dan suhu pemasakan 90°C menghasilkan penurunan residu asam borat yang lebih besar daripada kombinasi perlakuan suhu 70°C.
4. Kombinasi perlakuan antara penambahan volume "air bleng" dan suhu pemasakan 70°C menghasilkan bakso dengan kenampakan warna yang disukai oleh panelis, sedangkan kombinasi perlakuan suhu pemasakan 90°C menghasilkan bakso dengan aroma atau bau yang disukai oleh panelis.

6.2. Saran

Mengingat "air bleng" mengandung asam borat yang mudah larut dalam air terutama dalam air panas dan penggunaannya sudah menjadi suatu tradisi yang sulit ditinggalkan, maka perlu penelitian lebih lanjut untuk meneliti kelarutan asam borat atau boraks bakso dalam air pemasakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1989^a. Encyclopedia Indonesia . Cipta Adi Pustaka Indonesia, Jakarta.
- _____, 1989^b. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Batara, Jakarta.
- Anonim, 1992. "Liku Liku Sebutir Bakso" dalam Kompas, 30 Agustus 1992, halaman 7.
- AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemistry, Washington D.C.
- Astawan, M.W. dan M. Astawan, 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna, edisi I. C.V. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Asyhari, F., 1993. Pengaruh Cara Perebusan dan Prosentase Kanji terhadap Kadar Protein dan Sifat-sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Elviera, G. 1988. Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Fulton, M., 1983. Encyclopedia of Food and Cookery. Octopus Books Pty. Ltd., Melbourne.
- Girard, G. P., 1992. Technology of Meat and Meat Products. Ellis Horwood, New York.
- Iswanto, R., 1989. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Sapi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Kartasanjaya, S., 1981. Mie dan Makaroni dalam Dilema. Warta Konsumen, 89 : 8-9.
- Kartika, B., 1992. Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gisi, UGM, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E., A.P. Pearson and F.W. Tauber, 1973. Processed Meats. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.

- Lawrie, R.A., 1979. Meat Science. Pergamon Press. London
- Leung, A.Y., 1980. Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs and Cosmetics. A Wiley Interscience Publication, United State of Amerika.
- Levie, A. 1967. The Meat Handbook. 2th Ed. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Mahdar, D., I.N. Ridwan, R. Iskandar dan Y. Suryaseca. 1992. Penelitian Pengganti Bahan Makanan yang Mengandung Boraks untuk Pembuatan Krupuk dan Mie. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor
- Mahony, M., 1986 Sensory Evaluation of Food Statistical Methods and procedures. Marcel Dekker. New York.
- Martindale, 1977. The Extra Pharmacopoeia. The Pharmaceutical Press, London
- Naruki, S., 1991. Kimia dan Tehnologi Pengolahan Daging. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gisi, UGM, Yogyakarta.
- Padaga, M. Ch. dan H. Purnomo, 1989. Ilmu Daging. Nuffic Universitas Brawijaya, Malang.
- Pandisurya, C., 1983. Pengaruh Penambahan Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Fakultas Tehnologi Pertanian, IPB Bogor.
- Purnomo, H., 1990^a. Teknologi Daging. Nuffic-Universits Brawijaya, Malang.
- Purnomo, H., 1990^b. Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Remington, 1990. Pharmaceutical Sciences. Marc Publishing Company, Easton. Pensylvania.
- Rismunandar, 1986. Membudidayakan Lima Jenis Bawang. C.V. Sinar Baru, Bandung.
- Schmidt, G.R., R.F. Mawson and D.G. Siegel. 1981. A Functionality of A Protein Matrix in Communitied Meat Product, Food Tech. 35:235.

- Siegel. D.G. and G.R. Schmidt, 1979. Crude Myosin Fraction as Meat Binders J. Food Sci. 44:1129.
- Soeseno, S., 1991. Beda Bleng dengan Boraks. Intisari, 333 : 50-51.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty dan PAU Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Suparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Tarwotjo, I., S. Hartini, Sukirman dan Sumartono, 1971. Komposisi Tiga Jenis Baso di Jakarta. Akademi Gizi, Jakarta.
- Triatmojo, S., 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi Dan Kualitas Fisik Baso. Buletin Peternakan, 16:63-70.
- Winarno, F.G. dan T. S. Rahayu, 1994. Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.