

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Faktor kondisi pati garut (non-gelatinisasi–tergelatinisasi) memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air *snack beef* mentah dan tekstur, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air *snack beef* matang.
2. Faktor konsentrasi larutan induk pati garut yang tersarang dalam kondisi pati garut (non-gelatinisasi–tergelatinisasi) memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air *snack beef* mentah dan tekstur, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air *snack beef* matang.
3. Kondisi pati garut (non-gelatinisasi–tergelatinisasi) serta konsentrasi larutan induk pati garut tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai organoleptik tekstur saat digigit dan warna *snack beef*.
4. *Snack beef* yang memiliki nilai tertinggi dari hasil uji pembobotan adalah *snack beef* dengan perlakuan B_{G10} (pati garut dalam kondisi tergelatinisasi dengan konsentrasi penambahan pati sebesar 10%) dengan bobot 0,6594. *Snack beef* dengan perlakuan B_{G10} memiliki nilai pengujian organoleptik terhadap tekstur sebesar 5,5863; nilai pengujian organoleptik terhadap warna sebesar 5,0988; nilai kadar air *snack beef* mentah sebesar $12,78 \pm 0,46\%$; nilai kadar air setelah digoreng sebesar $6,96 \pm 0,62\%$; dan nilai pengujian tekstur(*crispness*) sebesar $956,1544 \pm 89,7455$ g.

6.2. Saran

1. Perlu adanya perbaikan formulasi dengan penambahan bumbu pada *snack beef* agar penerimaan konsumen secara organoleptik menjadi lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bogens, R. 2010. *Dried Beef or Pork Basturma Armenian National Snack*. <http://www.shutterstock.com/pic-64915411/stock-photo-dried-beef-or-pork-basturma-armenian-national-snack.html> (9 Maret 2012).
- Brennan, J. G., R. Jowitt, O.A. Mughsi. 1970. Some Experiences With the General Food Texturometer. *J. Texture Studies.*, 1(2), 167-184.
- Cecil, P., Lav, S. H. G., Hang, and Ku, C. K. 1982. *The Sagoo Starch Industry. A Technical Profil Based on a Premilinary Study Made in Sarawak*. London: Tropical Product Institute, Overseas Development Administration.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd Edition*. New York: John Wiley and Sons Publishing.
- Doescher, L. C., Hoseney, R. C., Milliken, G. A., and Rubenthaler, G. L. 1987. Effect of Sugars and Flours on Cookie Spread Evaluated by Timelapse Photography. *Cereal Chem.* 64:163-167.
- Dufek, M. 2010. *The Inspect S50 User Operation Manual 4th Edition*. United States America: FEI Company.
- Eliasson, A. N. 2004. *Starch in Food Structure, Function, and Applications*. Cambridge England: Voodhead Publishing Limited.
- Epriliati, I., P. Hariyadi., dan A. Apriyantono. 2002. Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (*Inocarpus edulis Forst*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Volume XIII no. 2.
- Espitia, F. D. 2006. Validation of Texas Beef Jerky Processing, *Thesis*, Texas A&M University, Texas. Available at: <http://repository.tamu.edu/bitstream/handle/1969.1/ETD-TAMU-1719/ESPITIA-THESIS.pdf?sequence=1>
- Fox, P. F. dan J. J. Condon (Eds). 1982. *Food Proteins*. London: Applied Science Publishers.

- Haryadi. 1994. Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Straches. *Journal Indonesian Food and Nutrition Progress*, 1(1), 23-26.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Available at: <http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index.php>. (27 April 2012).
- Lusas, E. W., dan L. W. Rooney (Eds). 2002. *Snack Foods Processing*. New York: CRC Press.
- Maccrimmon, K.R., 1968. *Decisionmaking Among Multiple Attribute Alternatives: A Survey and Consolidated Approach*. California: The Rand Corporation.
- Marsono, Y, 2002. Indek Glisemik Umbi-umbian. *Agritech* 22 (1), 13-16.
- Marsono, Y., P.Wiyono, dan Zaki Utama, 2005. Indeks Glikemik Produk Olahan Garut (*Maranta arundinaceae* L.) dan Uji Sifat Fungsionalnya pada Model Hewan Coba. *Laporan Akhir Penelitian RUSNAS Diversifikasi Pangan Pokok*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Available at: <http://interesjournals.org/IRJM/Pdf/2011/September/Harmayani%20et%20al.pdf>.
- Muchtadi, T. R., Purwiyatno dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Padaga, M. Ch. dan H. Purnomo. 1989. *Ilmu Daging*. Malang: NUFFIC Universitas Brawijaya.

- Price, J. F. dan Schweigert, B. S. 1987. *The Science of Meat And Meat Products Third Edition*. Wesport, Connecticut, USA: Food and Nutrition Press, Inc.
- Radley, J. A. 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Santosa, B.A.S., Sudaryono, dan S. Widowati. 2006. Karakteristik Ekstrudat Beberapa Varietas Jagung dengan Penambahan Aquades. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 3(2): 96-108.
- Soeparno, 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Tettweiler, P. 1991. Snack Foods Worldwide. *Journal Food Technology*. 45(2), 58-62.
- Tintin dan Hadiatmi. 2009. Garut Alternatif Pangan yang Potensial. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(5), 18-19.
- Tyler, S. 1995. *Jerky*. <http://www.epicurious.com/tools/fooddictionary/search?query=jerky&submit.x=0&submit.y=0> (7 Maret 2012).
- Vaclavik, V. A. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zukhruf, I. M. 2009. *Seputar Tanaman Garut*.
<http://masterzukhruf.blogspot.com/2009/10/seputar-tanaman-garut.html> (6 Desember 2011).