

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi gula pasir yang semakin tinggi akan menghasilkan dendeng sapi oven dengan nilai kadar air, dan a_w yang semakin kecil sedangkan tekstur dendeng sapi oven semakin lunak.
2. Dendeng sapi oven dengan sifat organoleptik tekstur yang paling disukai adalah dendeng sapi oven dengan konsentrasi gula pasir 40% dan 45%.
3. Dendeng sapi oven dengan sifat organoleptik rasa yang disukai adalah dendeng sapi oven dengan konsentrasi gula pasir antara 40% dan 45%
4. Dendeng sapi oven dengan sifat organoleptik warna yang disukai adalah dendeng sapi oven dengan konsentrasi gula pasir antara 35-45%
5. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah dendeng sapi oven dengan konsentrasi gula pasir 45% dengan kadar air (24,47%), aktivitas air (0,661), tekstur (1,538 N), *lightness* 39,6; *redness* 7,6; *yellowness* 2,5.

6.2. Saran

Pembuatan dendeng sapi oven dapat dilakukan dengan pemilihan perlakuan penambahan gula pasir 45% karena menghasilkan dendeng sapi oven dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang baik. Selain itu perlu diteliti mengenai pengaruh pembuatan dendeng sayat oven terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada dendeng sapi oven.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. *Dapatkan Protein dari Dendeng*. http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1083217242_86128. (20agustus 2012)
- Anggraeni, A. A. 2010. *Kirnia Dasar Air tipe 1,2,3,4*. <http://www.staff.uny.ac.id/sites/bab%2010%20Kirnia%20Dasar%20-%20Air.pdf> (5 Juli 2013)
- Aurand, L.W. dan A.E. Woods. 1973. *Food Chemistry*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan. (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono)*. Jakarta: UI Press.
- Charley, H. 1982. *Food science 2nd edition*. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Dalimarta, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Ungaran: Trubus Agriwidya.
- Davidek, J., Pokorny, J. dan Valisek, J. 1990. *Chemical Changes During Food Processing*. New York: Institut Chemical Technology
- DeGarmo, E. P., Sullivan, W. G., and Bontadelli, J. A. 1993. *Engineering Economy, 9th edition*. New York: MacMillan Publishing Company.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: penerbit ITB.
- Eskin, N.A.M, Handerson, H.N., dan Towsen, R.J. 1986. *Biochemistry of Food Science and Tehcnology*. London: Borough Polytecnic.
- Fennema's. 2008. *Food chemistry 4th edition*. (editor: Srinivasan D., Kirk L. Parkin, Owen R. Fennema). Great Britain: CRC-press.

- Guritno, A. D., Kartika, B., Purwadi, D. dan Ismoyoti, D. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Hasbullah. 2005. *Dasar-Dasar Ilmu Pendidikan*. Jakarta: edisi revisi PT. Raja Grafindo Persada.
- 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.
- Lutony. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muchtadi, T.R., Purwiyatno dan A. Basuki, 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Price J.F. dan B.S. Schweigert. 1986. *The Science of Meat and Meat Product*. San Fransisco : W H Freeman and Company.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Purnomo, H. 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Fakultas Perternakan Universitas Brawijaya.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Santoso, H.B. 1988. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Taoukis, P.S., W. M. Breene, T. P. Labuza. 1999. Intermediate Moisture Food. Paper No.14,969 Of The Scientific Journal Series Of The Minnesota Agricultural Experiment Station. Departement of Food Science and Nutrition, Minnesota.
- Timotius, K.H. 2004. *Produksi Pigmen Angkak Oleh Monascus*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XV no.1:79-86.
- Tranggono, 1990^a. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Tranggono, 1990^b. *Air dalam bahan makanan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Troller, J. A., dan Christian, J. H. B. 1989. Water Activity and Food Quality. London: Academic Press.
- Warmbier, H.C., Labuza, T.P. dan Schnickles, R. A. dan 1976. *Effect of Glycerol on Non-Enzymatic Browning in A intermediate moisture model food system*. J. Food Sci.41:528-531
- Wikipedia. 2012. *Struktur Molekul Sukrosa*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Sukrosa> (20 Agustus 2012)
- Winarno, F.G dan Laksmi, B.S.J. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan Dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Winarno, F.G., Fardiaz, D., dan Fardiaz, G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Bogor: M-Brio Press.
- Wismer, P. J. 1971. Pada The Science of Meat and Meat Product. 2nd. Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert, W.H. Freeman and Co., San Fransisco.