

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- 1 Interaksi antara proporsi garam NaCl-KCl dan konsentrasi pati kentang berpengaruh nyata terhadap kadar air dan WHC kamaboko ikan tengiri
- 2 Analisa *gel strength* tidak memberikan pengaruh nyata terhadap interaksi antara proporsi garam NaCl-KCl dan konsentrasi pati kentang, namun berpengaruh terhadap masing-masing faktor, yaitu faktor proporsi garam NaCl-KCl dan faktor konsentrasi pati kentang
- 3 Uji kesukaan terhadap kamaboko ikan tengiri menunjukkan bahwa interaksi antara proporsi garam NaCl-KCl dan konsentrasi pati kentang berpengaruh nyata terhadap kesukaan rasa, juiciness, dan kekenyalan kamaboko ikan tengiri
- 4 Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah perlakuan S2N3 (1%NaCl-0,5%KCl dan 6% pati kentang) dengan total skor 16,9010

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian tentang bahan-bahan penghilang bau amis pada ikan tengiri yang ditambahkan dalam proses pembuatan kamaboko ikan tengiri

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous¹.2004. Kamaboko. <http://commons.wikipedia.org/wiki/file:kamaboko.jpg> (20 Mei 2009).
- Anonymous².2008. Jenis Ikan yang Bisa Dipakai Untuk Empek-Empek. http://tiraikasih.tripod.com/Jenis_Ikan.htm (20 Mei 2009)
- Anonymous³.2009. Muscle and Meat http://www.tesisenxarxa.net/TESIS_UPC/AVAILABLE/TDX-0430101-081810/13MusculIntrouccio.PDF (28 September 2009)
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Considine, D. M. and Considine, G. D. 1992 *Foods and food production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Company
- DeGarmo, E.P,William, G.S,and James A.B.1993. *Engineering Economy* 9th ed New York: Macmillan Publishing Company.
- Elliason, A.C.,2000. *Starch in Food*. Cambridge:Woodhead Published Limited
- Fennema, R.O.,1985. *Food Chemistry*.New York: Marcel Dekker,Inc.
- Hickman, C. 1970. *Integrated Principles of Zoology*, Edisi ke-4. The CV Mosby Company, London.
- Hori,2009. *Kamaboko*. E-mail.
- Hui, Y.H., 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York:A Wiley Inter Science Publication.
- Kahoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahn Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas, Universitas Gadjah Mada.

- Kanoni,S., 1991.*Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. PAU Pangan dan Gizi.Universitas Gajah Mada
- Lanier,T.C. and C.M.Lee,1992.*Surimi Technology*.New York: Marcel Dekker,Inc
- Lian,P.Z., C.M.Lee,and K.H.Chung. 2002. Textural and Physical Properties of Acid-Induced and Potassium-Substituted Low-Sodium Surimi Gel, *J.Food Sci*,67(1)109-112
- Muchtadi,T.R. dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Perry,S.V. 1953.*The Protein Components of Isolated Myofibril*.
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1269143/>
(21 Oktober 2009)
- Pigott,G.M. and B.W. Tucker,1990.*Seafood Effect of Technologyon Nutrition*. New York: Marcel Dekker,Inc.
- Pusat Informasi Pelabuhan Perikanan .2008.
<http://digilib.itb.ac.id/gdl.php?mod=browser&op=read&id=jbptitbpp-gdl-s2-20008-1803&q=Oil>
(11Agustus2009)
- Soeparno.1998.*Teknologi Daging*.Yogyakarta:Gajah Mada University Press
- Sudarmadji,S.,Bharyono,dan Suhardi.2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*.Yogyakarta:Liberty.
- Sunardjono, H. 1975.*Budidaya Kentang*. Jakarta: PT. Soeroengan
- Xiong,Y.L. and D.M. Rebecca,2009. Impact of Chemical Ingredients and Processing on Muscle Protein Functionally. *Proceedings of 62thAnnual Reciprocal Meat Conference*. America Meat Science Association, June 21-24,1-11.
http://www.meatscience.org/rmc/documents/AMSARMC2009Processing_Ingredients-YoulingXiong.pdf (13 Agustus 2009)

Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama

Yoon, W.B., J.W. Park, and B.Y. Kim, 1997. Surimi-Starch Interaction on Mixture Design and Regression Models, *J. Food Sci*, 62(3) 555-560