

BAB VI PENUTUP

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan jenis *filler* pada pembuatan *nugget* bebek menyebabkan perbedaan kadar air, WHC, kadar protein, tekstur, dan organoleptik tekstur dan rasa yang nyata pada α 5%.
2. Perbedaan konsentrasi tepung kedelai sebagai *binder* pada pembuatan *nugget* bebek menyebabkan perbedaan kadar air, WHC, kadar protein, tekstur, dan organoleptik tekstur dan rasa yang nyata pada α 5%.
3. Interaksi antara jenis *filler* dan konsentrasi tepung kedelai pada pembuatan *nugget* bebek menyebabkan perbedaan kadar air, WHC, kadar protein, tekstur, dan organoleptik tekstur dan rasa yang nyata pada α 5%.
4. *Filler* campuran (tapioka: maizena) dan konsentrasi tepung kedelai sebesar 5% (perlakuan T3K1) merupakan perlakuan terbaik *nugget* bebek dengan kadar air sebesar 55,71%, WHC 2,89, kadar protein 17,26 %, TPA *hardness* 14,14 N, TPA *cohesiveness* 0,23, dan organoleptik tekstur sebesar 6,26 (agak suka), organoleptik rasa sebesar 6,4 (agak suka) serta organoleptik warna sebesar 6 (agak suka).

6.2. Saran

Berdasarkan hasil uji pembobotan, disarankan pembuatan *nugget* bebek dengan menggunakan filler campuran dan konsentrasi tepung kedelai 5%. Akan tetapi perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki warna dan aroma *nugget* bebek yang secara organoleptik tidak terlalu disukai oleh panelis karena terkesan seperti warna daging yang belum matang dan berbau anyir (amis).

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. *Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. Malang: Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya.
- AOAC, 1997. *Official Methods of Analysis of AOAC International Volume II (edisi 16)*. USA: AOAC International.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing*. New York: CRC Press
- Boyer, C. S., Joandel, Culioli dan Quali. 1996. *Ionic Strength Effect and Heat Induced Gelation of Myofibrils and Myosin from Fast and Slow Twitch rabbit Muscles*. J Food Sci 61, 1143-1148.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, dan C.R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. New York: MacMillan Publishing Company.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dutson, T. R. dan A. M. Pearson (Ed.). 1987. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Product (Vol 3)*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Dwiyitno, dan Rufidah. W. 2000. *Seminar Nasional Industri Pangan: Evaluasi Kesesuaian Tepung Ganyong untuk Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Nugget Ikan*. Lembang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

- Ensminger, A. H., M. E. Ensminger, J. E. Konlande, dan J.R.K. Robson. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia* (Edisi 2). USA: CRC Press.
- Foegeding, E. A., dan C. T. Lanier. 1989. *The Contribution of Non Muscle Protein to Texture of Gelled Muscle Protein Foods*. New York: Marcael Dekkaer, Inc.
- Fox, P. F dan J. J. Condon. 1982. *Food Protein*. London: Applied Science . Publisher Ltd.
- Furia, T.E. 1992. *Handbook of Food Additives* (2nd ed), volume I. Florida: CRC Press.
- Garuya, H. S. dan R. T. Toledo. 1993. *Determining Gelatinized Starch in a Dry Starchhy Product*. J Food Sci 58 (4): 888-889, 898.
- Gomez-Gizzlen, T. Solas, dan P. Montero. 1997. *Influence of Added Salt and Non Mucle Proteins on The Rheology and Ultra Structure of Gels Made from Minced Fiesh of Sardine (Sardina Pilcharadus)*. Food Chemistry 53: 193-202. Elsevier.
- Hamdhani, P.V. 2003. *Skripsi: Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikolimia dan Organoleptik Turkey Nuggets (Dark Meat dan White Meat)*. Surabaya: FTP Universitas Widya Mandala.
- Hart, B. 1997. *Technology dan Food Production*. Journal Nutrition and Food Science Number 2-March/April, 53-57.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agents for Food*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Kartika, B., Pudji H., dan Wahyu S. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Li, W., J. A. Bowers, J.A. Craig, dan . K. Perng. 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. J Food Sci 58(1): 501-504, 521.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Pertanian*. Departemen Ilmu dan Teknologi Makanan. Yogyakarta: Fakultas Teknik Pertanian, UGM.
- Mead, G. C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsvier Science Publishers.
- Moskowitz, H.R. 1987. *Instrumental and Sensory: Measurement Food Texture*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Mulyohardjo, M. 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM,
- Nugraheni, A.S. 2004. *Skripsi: Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimiawi Nugget Ikan Gurami*. Surabaya: FTP Universitas Widya Mandala.
- Praptiningsih, Y. dan Sudewo, A. 2002. *Sifat-Sifat Sosis Ikan Lemuru Dengan Variasi Macam dan Jumlah Bahan Pengisi*. Seminar Nasional PATPI. Malang, 30-31 Juli 2002.
- Price, J.F dan B.S. Schweigert. 1987. *The Science of Meat and Product 3rd ed*. Westport, Connecticut: Food dan Nutrition Press, Inc.
- Purnomo, H., D. Amertaningtyas dan Siswanto. 2000. *Seminar Nasional IndustriPangan: Pembuatan Chicken Nugget dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Putri, R.M. 2004. *Skripsi: Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimiawi Nugget Ikan Gurami (Oshpronemus gouramy)*. Surabaya: FTP Universitas Widya Mandala.
- Radley, J. A. 1976. *Industrial Uses of Starch and It's Derivative*. London: Applied Science Publishers, Ltd.

- Raharjo, S. 1996. *Technologies for The Production of Restructured Meat: A Review*. Food and Nutrition Progress 3 (1): 39-53.
- Rismunandar. 2000. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Yogyakarta: Penerbit Swadaya.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers.
- Samosir, D. J. 1993. *Ilmu Ternak Itik*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Santoso, H. B. 1988. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Stadelman, W. J., Y. M. Olson, G. A Shemwell dan S. Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. New York: Ellis Howood International Publishers in Science and Technology.
- Sudarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Tanato, E. 1994. *Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Tungka, R., dan Budiana, N. S. 2004. *Itik Peking, Itik Pedaging Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widyastuti, E. S. 1999. *Studi Tentang Penggunaan Tapioka, Pati Kentang dan Pati Modifikasi dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi*. Program Studi Ilmu Ternak. Kekhususan Teknologi Hasil Ternak. Malang: Universitas Brawijaya.
- Wilkinson, C., G. B. Dijksterhuis dan M. Minekus. 2000. *From Food Structure to Texture*. Trends in Food Science and Techonology 11: 442-450.

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

Young, L.L., C.M. Papa, C.E. Lyon, dan R.L.Wilson. 1992. *Moisture Retention and Textural Properties of Ground Chicken Meat as Affected by Sodium Tripolyphosphate, Ionic Strength and pH*. J Food Sci 57(1): 1291-1293.

Zayas, F.J.1997. *Functionality of Protein in Food*. New York: Springer-Verlag Berlin Heildelberg.