

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi *dark meat* dan *skin* kalkun memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar lemak, WHC serta organoleptik aroma serta rasa dari bakso kalkun.
2. Penambahan kulit kalkun pada proses pembuatan bakso kalkun tidak menghasilkan produk bakso yang diinginkan oleh konsumen.
3. Perlakuan terbaik untuk bakso dari bagian *dark meat* dan kulit kalkun terdapat pada proporsi 100% *dark meat* kalkun dan 0% kulit kalkun dengan kadar air sebesar 74.05%, kadar protein 15.10%, kadar lemak 2.84%, WHC 29.30%, *juiciness* 83.67%, *hardness* 74.15N, *elasticity* 21.83N, sedangkan nilai kesukaan yang terdiri dari bau/aroma 4.98, tekstur 4.54, dan rasa 4.71.

6.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan disarankan:

1. Kulit kalkun tidak ditambahkan pada pembuatan bakso kalkun karena akan menghasilkan rasa, aroma dan tektur yang kurang diterima oleh konsumen.
2. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai alternatif kombinasi bahan baku dengan bahan substitusi lain, misalnya daging sapi sehingga konsumen dapat menerima dengan baik.

3. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai metode pengemasan dan penyimpanan yang sesuai terhadap bakso kalkun agar bakso kalkun tersebut memiliki masa simpan yang lebih lama.
4. Perlunya dilakukan pengenalan kepada masyarakat tentang bakso dengan bahan dasar *dark meat* kalkun agar masyarakat tidak hanya terpatok pada bakso yang sudah ada di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., 2000. *Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. Publikasi Ilmiah. Malang: Program Pasca Sarjana, Universitas Brawijaya.
- Anonimous^a, 2002. *Turkey Ingredients*. Available at: <http://www.abturkey.ab.co.nutrition.html>. (up date: 11 Juni 2002).
- Anonimous^b, 2002. *Meat Ingredients*. Available at: <http://animalrange.montana.edu/docs/meat.ingredients.htm#>. (up date: 13 Mei 2002).
- AOAC, 1990. *Official Method's of Analysis of Agriculture Chemistry*. Washington: Willard Grand Press.
- Astawan, M. W., 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*, CV. Jakarta: Akademik Pressindo.
- Astawan, M. W. dan M. Astawan., 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*, edisi I CV. Jakarta: Akademik Pressindo.
- Asyhari, F., 1993. *Pengaruh Cara Perebusan dan Prosentase Kanji terhadap Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi*. Skripsi. FTP. Malang: Universitas Brawijaya.
- Boyer, C., S. Joandel, Culioli and Quali, 1996. *Ionic Strength Effect and Heat Induced Gelation of Myofibrils and Myosin from Fast and Slow-twitch Rabbit Muscles*. *Journal Food Science* 61 (6): 1143-1148.
- Considine, D. M. and G. D. Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopeda*. New York: Van Nostrand.
- de Garmo, E. P., W. G. Sullivan and J. R. Canada, 1984. *Engineering Economy* (7th ed). New York: McMillan Publishing Company.
- de Man, J. M., 1971. *Symposium: Phosphates in Food Processing*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- de Man, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry*. New York: Van Nostrand.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Niaga Media.

- Dutton, T. R. and A. M. Pearson (Ed). 1987. *Symposium: Phosphates in Food Processing*. Canada: The AVI Publishing Company, Inc.
- Elviera, 1988. *Pengaruh Pelayuan Daging Sapi Terhadap Mutu Bakso*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pangan dan Gizi, IPB.
- Foegeding, E. A. and C. T. Lanier, 1989. *The Contribution of Non Muscle Protein to Texture of Gelled Muscle Protein Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Foegeding, E. A. and D. Hamann, 1992. *Physicochemical Aspects of Muscle Tissue Behavior*. Chicago: Institute of Food Technologists.
- Forrest, J.-C., E. D. Aberle, H. B. Hendrick, M. D. Judge and R. A. Merkel, 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: W. H. Freeman and Company.
- Iswanto, R., 1989. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan putih Telur Terhadap Mutu Bakso Sapi*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pangan dan Gizi, IPB.
- Kartika, B., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kramlich, W. E., A. P. Pearson, and F. W. Touber., 1973. *Processed Meats*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Lawrie, R., 1995. *Meat Science*. New York: Pergamon Press.
- Lie, W., G. A. Bowers, G. A. Craig and S. K. Perng, 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. *Jurnal Food Science* 58 no. 3 hal:501-504, 521.
- Liu, H., L. Ramsden and H. Corke, 1999. *Physical Properties and Enzymatic Digestibility of Phosphorilated and Normal Maize Starch Prepared at Different pH Levels*. *Cereal. Chemistry*. 76(6), 930-943.
- McWilliams, M., 1997. *Food Experimental Prespective*. New Jersey: Merrill, an Imprint of Prentice Hill Upper Saddle River.
- Mead, C. G., 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier science Publishers, Ltd.
- Mountney, G. J., 1966. *Poultry Products Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mulyohardjo, M., 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.

- Pandaga, M. dan H. Purnomo, 1989. *Ilmu Daging*. Nuffic. Malang: Brawijaya.
- Pandisurya, C., 1983. *Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Baso*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pangan dan Gizi, IPB.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*. 2nd ed. San Diego, California: academic Press, Inc.
- Price and Schweigert, 1987. *The science of Meat and Meat Products*. 3rd ed. Westport, Connecticut: Food and Nutrition Press, Inc.
- Purnomo^a, H., 1990. *Teknologi Daging*. Malang: Nuffic, Universitas Brawijaya.
- Purnomo^b, H., 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Jurusan Pangan dan Gizi, IPB.
- Rismunandar, 1986. *Membudidayakan Lima Jenis Bawang*. Bandung: Penerbit Sinar Baru.
- Rosenthal, A. J., 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Siegel, D. G. and G. R. Schmidt, 1979. *Ionic, pH and Temperature Effect on The Binding Ability of Myosin*. Journal Food science 44: 1686.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Stadelman, W. J., V. M. Olson, G. A. Shemwell and S. Pasch, 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. New York: Ellis Horwood International Publisher in Science and Technology.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (edisi ke-4). Yogyakarta: Liberty.
- Sunarlim, R., 1995. *Effect of Using salt and sodium Tripolyphosphate (STPP) on MeatBall Quality*. Bulletin of Animal Science. ISSN 0126-4400, 367-370.
- Suzuki, T., 1981. *Fish and Krill Protein: Processing technology*. London: Applied Science Publishing, Ltd.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1986. *Pengetahuan Bahan untuk Industri pangan*. Bogor: IPB.

- Tarwotjo, I., S. Hartini, S. Soekirman, dan Sumartono., 1971. *Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta*. Jakarta: Akademi Gizi.
- Tranggono, 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Triatmojo, S., 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Bakso*. Buletin Peternakan: hal 63-70, Yogyakarta.
- Troller, S. and H. Christian, 1988. *Utilization of Texturized Peanut Girts in Frankfurter*. Journal Food Science. 26: 393-399.
- Wilkitson, C., G. B. Dijksterhuis and M. Minekus. *From Food Structure to Texture*. Trend in Food Science and Technology II: 442-450.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. dan T. S. Rahayu, 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Young, L. L., C. M. Papa, C. E. Lyon and R. L. Wilson. 1992. *Moisture Retention and Textural Properties of Ground Chicken Meat as Affected by Sodium Tripolyphosphate, Ionic Strength and pH*. Journal Food Science 57.1291-1293.