

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perlakuan penambahan bekatul beras berpengaruh terhadap *cooking yield*, kadar serat tidak larut dan serat larut, tetapi tidak berpengaruh terhadap kadar lemak sosis sapi rendah lemak yang dihasilkan.
2. Perlakuan penambahan bekatul beras berpengaruh pada tingkat kesukaan tekstur sosis sapi rendah lemak hari ke-1, tetapi tidak berpengaruh pada tingkat kesukaan tekstur sosis hari ke-7 dan warna, aroma serta rasa sosis.
3. Semakin tinggi konsentrasi penambahan bekatul beras laju peningkatan oksidasi sosis sapi rendah lemak semakin landai.
4. Perlakuan penambahan bekatul beras 3% menghasilkan sosis yang terbaik.

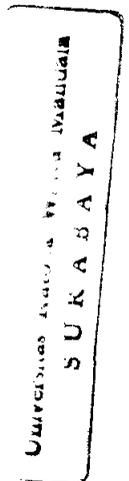
6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian aktivitas ekstrak antioksidan bekatul beras pada sosis sapi rendah lemak.
2. Bekatul beras yang digunakan sebaiknya adalah bekatul beras yang *fresh* (relatif belum teroksidasi).

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Ajuyah, A.O., T.W. Fenton, R.T. Hardin dan J.S. Sim. 1993. Measuring Lipid Oxidation Volatiles in Meats. *Journal of Food Science*, 58 (2): 270-277.
- Anna, V.A.R., dan A.E. Reynolds, JR. 1990. Evaluation of Natural Antioxidants in Frankfurters Containing Chicken and Pork. *Journal of Food Science*, 55 (3): 629-631, 654.
- Anonim. 2002. *Chemical Composition of Lean Meat*. Available at: <http://www.erchinaherbs.com/e-more.asp.aid>.
- Anonim. 2006. *Rice Bran*. Available at: <http://www.coagro.co.th/image/rice-pic.jpg>.
- Ardiansyah. 2004. *Sehat dengan Mengkonsumsi Bekatul*. Available at: www.Gizinet.com.
- Bailey, A.E. 1998. *Bailey's Industrial Oil and Fat Products (5th ed, Vol II), Edible Oil and Fat Products: Oils and Oilseeds*. New York: John Wiley and Sons.
- Belitz, H.D., dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Berlin: Springer-Verlag.
- Burkit, S. 1971. *Rice Production*. Westport Connecticut: AVI Publishing Co, Inc.
- Deddy, M., N. S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB.
- de Man J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Food and Agriculture Organization. 2005. *Small Scale Sausage Production*. Available at: fao.org/docrep/003/x6556e/x6556E02.htm
- Hudson, B.J.F. 1990. *Food Antioxidants*. New York: Elsevier Applied Science.
- Grist, D.H. 1965. *Rice (4th ed)*. London: Lowe and Puridin, Ltd.
- Hadiwiyoto, S. 1984. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hui, Y.H. 1992. *Food Science and Encyclopedia (Vol 1)*. New York: A Wiley Interscience Publication, John Wiley and Sons.



- Kanoni, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kim, J.S. 2005. E Vitamer Fraction in Rice Bran Inhibits Autooxidation of Cholesterol and Linoleic Acid in Emulsified System during Incubation. *Journal of Food Science*, 77 (4): 286-291.
- Kramlich, N.E., A.P. Pearson, dan F.W. Tauber. 1973. *Processed Meats*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Ladwig, K.N., C.L. Knipe, dan J.G. Sebranek. 1989. Effects of Sodium Tripolyphosphate on the Physical, Chemical, and Textural Properties of High Collagen Frankfurters. *Journal of Food Science*, 54 (9): 505-507.
- Luh, B.S. 1980. *Rice: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Co, Inc.
- Marshall, W.E., dan J.I. Wadsworth. 1994. *Rice Science and Technology*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Most, M., R. Tulley, dan S. Morales. 2006. Rice Bran Oil, not Fiber, Lower Cholesterol in Humans. *American Journal Clinic and Nutrition*, 81 (4): 64-68.
- Naruki, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Park, J., K.S. Rhee, dan Y.A. Ziprin. 1990. Low-Fat Frankfurters with Elevated Levels of Water and Oleic Acid. *Journal of Food Science*, 55 (3): 871-872,874.
- Patterson, H.B.W. 1989. *Handling and Storage of Oilseed, Oils, Fats, and Meal*. London: Elsevier Science Publishers, Ltd.
- Price, J.F. dan S.S. Bernard. 1987. *The Science of Meat and Meat Product* (3rd ed). USA: Food and Nutrition Press, Inc.
- Republika. 2006. *Bertumpu Nutrisi pada Bekatul*. Available at: <http://republika.co.id.htm>.
- Setiasih, I. S., I. Setiawan, H. R. Mahmud, dan T. Sukarti. 2002. Pembuatan Sosis Daging Itik Sebagai Salah Satu Diversifikasi Produk Pangan Ternak. Makalah dibacakan dalam *Seminar Nasional PATPI*. Malang, 30-31 Juli 2002.

- Shin, T.S, J. S. Godber, D.E. Martin, dan J.H. Wells. 1997. Hydrolytic Stability and Changes in E Vitamers and Oryzanol of Extruded Rice Bran During Storage. *Journal of Food Science*, 62 (4): 704-708.
- Soemardi. 1975. *Pendayagunaan Dedak*. Bogor: Balai Penerbitan Kimia Departemen Perindustrian Bogor.
- Soeparno, H. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Steenblock, R.L., J.G. Sebranek, D.G. Olson, dan J.A. Love. 2001. The Effects of Oat Fiber on the Properties of Light Bologna and Fat-free Frankfurters. *Journal of Food Science*, 66 (9): 1409-1415.
- Sudarmadji, S. B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sylvia S.F., J.R. Claus., N.G. Marriot, dan W.N. Eigel. 1994. Low-fat, High-Moisture Frankfurters: Effects of Temperature and Water during Extended Mixing. *Journal of Food Science*, 59 (5): 937-940.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, A. Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Wariyah, Ch. dan B. Kanetro. 2003. Penggunaan Bekatul Beras (*Rice Bran*) Rendah Lemak pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dan Upaya Pencegahan Pencoklatan Selama Pemanggangan dengan Cara Sulfitasi. *Seminar Nasional PATPI*. Yogyakarta, 22-23 Juli.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.