

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi tepung terigu dalam masing-masing bagian daging babi memberikan perbedaan yang nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, dan *hardness* tetapi tidak memberikan perbedaan yang nyata terhadap *cohesiveness* dan *WHC Pork Nugget*.
2. Perbedaan konsentrasi tepung terigu memberikan perbedaan yang nyata terhadap uji organoleptik rasa *Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging paha dan uji organoleptik tekstur *Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging lulur.
3. Berdasarkan uji pembobotan diperoleh perlakuan terbaik adalah perlakuan B2 (*Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging bahu dan penambahan tepung terigu 15%), L1 (*Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging lulur dan penambahan tepung terigu 10%), dan P1 (*Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging paha dan penambahan tepung terigu 10%).

6.2 Saran

Untuk pembuatan *Pork Nugget* disarankan menggunakan perlakuan terbaik yaitu B2 (*Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging bahu dan penambahan tepung terigu 15%), L1 (*Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging lulur dan penambahan tepung terigu 10%), dan P1 (*Pork Nugget* dengan menggunakan bagian daging paha dan penambahan tepung terigu 10%).

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Berry, B.W. 1994. *Properties of Low-Fat, Nonbreaded Pork Nuggets with Added Gums and Modified Starches*. J Food Sci 59(4):742-745
- Borushek, A. 2002. *Pork Nugget*. Available at <http://www.calorieking.com> (last updated 20/11/02 08:15)
- Cahyaningrum, N. 2001. *Pembuatan Nuggets Kajian Proporsi Tahu dan Ayam serta Penambahan Tepung Tapioka terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. Skripsi. Malang: FTP-Universitas Brawijaya
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons Inc
- Chen, C.M dan G.R. Trout. 1991a. *Color and Its Stability in Restructured Beef Steaks during Frozen Storage: Effects of Various Binders*. J Food Sci 56(6): 1461-1464
- Chen, C.M dan G.R. Trout. 1991b. *Sensory, Instrumental Texture Profile and Cooking Properties of Restructured Beef Steaks Made With Various Binders*. J Food Sci 56(6): 1457-1460
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, dan C.R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. New York: MacMillan Publishing Company.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara
- Ensminger, A.H., M.E. Ensminger, J.E. Konlande, dan J.R.K. Robson. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia 2nd edition*. USA: CRC Press
- Fatoni, M. 2003. *Pengaruh Penggunaan STPP dan Bagian Daging Kalkun terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Turkey Nuggets*. Skripsi. Surabaya: FTP-Universitas Widya Mandala Surabaya
- Gnanasambandam, R and J.F. Zayas. 1992. *Functionality of Wheat Germ Protein in Comminuted Meat Products as Compared with Corn Germ and Soy Proteins*. J. Food Sci 57(4): 829-833
- Guraya, H.S. dan R.T. Toledo. 1993. *Determining Gelatinized Starch in a Dry Starchy Product*. J Food Sci 58(4): 888-898

- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty
- Hubbard, M.R. 1990. *Statistical Quality Control for the Food Industry*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Jackson Frozen Food Locker. 2002. *Pork Processing Percentage*. Available at <http://www.askthemeatman.com> (last updated: 5/10/02 09:50)
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Kerler, J. dan W. Grosch. 1996. *Odorants Contributing to WOF of Refrigerated Cooked Beef*. J Food Sci 61(1): 1271-1274
- Kumalasari, I. 2002. *Pembuatan Nuggets Ikan Mujair Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Telur terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik*. Skripsi. Malang: FTP-Universitas Brawijaya
- Li, W., J.A. Bowers, J.A. Craig dan S.K. Perng. 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. J Food Sci 58(1):501-504
- McWilliams, M. 1974. *Food Fundamentals 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons Inc
- Mead, G.C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publishers Ltd.
- Moutney, G.J. 1989. *Poultry Products Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Pinthuss, E.J., P. Weinberg and I.S Saguya. 1995. *Oil Uptake in Deep Fat Frying As Affected By Porosing*. J Food Sci 60(1):767-769
- Pond, W.G., J.H. Maner and D.L. Harris. 1991. *Pork Production Systems*. New York: AVI Book
- Pond, W.G and K.R. Pond. 2000. *Introduction to Animal Science*. New York: John Wiley and Sons

- Prinyawiwatkul, W., K.H. McWatters, L.R. Beuchat, dan R.D. Phillips. 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours*. J Food Sci 62(4): 889-893
- Purnomo, H., D. Amertaningtyas dan Siswanto. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Makalah disampaikan dalam Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, Surabaya, 10-11 Oktober 2000
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. Food and Nutri 3(1): 39-53
- Raharjo, S., D.R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults, and G.R. Schmidt. 1995. *Quality Characteristics of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques*. J. Food Sci 60(1): 68-71
- Rismunandar. 2000. *Laral, Budidaya, dan Tata Niaganya*. Yogyakarta: Penebar Swadaya
- Santoso, H.B. 1988. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius
- Schmidt, G.R dan J.N Sofos. 1988. Restructured Meats: The SMR Alginate Process. Dalam Krol, B., P.S. van Roon dan J.H. Houben (Ed). *Trends in Modern Meat Technology 2*. Wagenigen: Centre for Agricultural Publishing and Documentation
- Sedap-Tekno Industri. 2002. *Membuat Chicken Nugget*. Jakarta: Sedap-Tekno Industri
- SII 0074-75. *Terigu, Mutu dan Cara Uji*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press
- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Yogyakarta: Liberty
- Sunarlilm, R. 1995. *Effect on Using Salt and Sodium Tripolyphosphate (STPP) on Meat Ball Quality*. Bulletin of Animal Science ISSN 0126-4400, 367-370
- Todd, S.L., F.E. Cunningham, J.R. Claus and J.R. Schwenke. 1989. *Effect of Dietary Fiber on the Texture and Cooking Characteristics on Restructured Pork*. J. Food Sci 54(5): 1190-1192
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: 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, J.F. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Berlin: Springer-Verlag.