

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi terigu memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia nugget ayam-nangka muda, yaitu kadar air, WHC, dan tekstur.
2. Perbedaan konsentrasi terigu memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik nugget ayam-nangka muda, yaitu tekstur dan *juiciness*.
3. Perbedaan konsentrasi terigu tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik nugget ayam-nangka muda, yaitu rasa.
4. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas daerah terbesar *spider web* uji organoleptik adalah nugget ayam-nangka muda dengan penambahan terigu 12% dengan skor kesukaan terhadap rasa (4,78), tekstur (4,82), dan *juiciness* (4,71).
5. Penambahan terigu 12% pada nugget ayam-nangka muda memiliki kadar serat sebesar 2,73%

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik nugget ayam-nangka muda.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Semarang: Teknologi Pangan Universitas Semarang.
- Amertaningtyas, D. 2000. *Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*, Thesis S-2. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw. (<http://digilib.Brawijaya.ac.id>.)
- Anggraini, T.N. 2002. Aplikasi Mutu Statistik pada Pengolahan Chicken Nugget di PT. JAPFA-Osi Food Industri Tangerang, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis Association of Official Analytical Chemists*. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Astawan, M. 2008. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. <http://www.kompas.com/read/xml/2008/10/28/10371776/nuggets.aya>
m.bukan.makanan.sampah (18 Januari 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Naget Ayam (Chicken Nugget)*. SNI 6683:2014. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung terigu sebagai Bahan Makanan*. SNI 3751:2009. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 2009. *Food Chemistry Second Edition*. Berlin: Springer Berlin.
- Cunningham, F.E. and D.R. Suderman. 1983. *Batter and Breeding Technology*. Westport: AVI Publishing.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1990. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Bogor: Departemen Kesehatan.
- Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology: Principle and Practice. Edisi ke dua*. England: CRC Press. Boca Ranton.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmiah dan Hasil Ternak ISSN:1978-030*., Vol. 4, no.2, hal 17-29.
- Forest *et al.* 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: Freeman and Co.
- Herminingsih, Anik. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Kartika, B., H. Pudji, dan S, Wahyu. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kanomi, S. dan S. Naruki. 1992. *Kimia dan Teknologi Pangan Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Lukman, I., N. Huda, and N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget. *As. J. Food Ag-Ind*, 2(02), 171-180.
- Malik, A. 1990. *Kandungan Serat Makanan (Dietary Fiber) Beberapa Bahan Makanan di Sumatera Barat dalam Prosiding: Simposium Pangan dan Gizi serta Konggres IV Pergizi Pangan Indonesia*. Jawa Barat: Pergizi Pangan Indonesia, Bogor.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB Bogor.

- Nisa, T.K. 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus* Lmk) terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam, *Food Science and Culinary Education Journal*. 2(1):63-71.
- Novandrini, S.D. 2003. Pengaruh Penambahan Ikan terhadap Mutu Gizi dan Penerimaan Abon Nangka, *Skripsi*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ozer, O. And C. Saricoban. 2010. The Effect of Butylated Hydroxyanisole, Ascorbic Acid and α -Tocopherol on Some Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Patty during Freeze Storage. *Czech Journal of Food Science*, 28(2). 150-160.
- Palungkun, R. Dan A. Budiarti. 1997. *Bawang putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Paula, AM. and Conti-Silva, AC. 2014. Texture Profile and Correlation between Sensory and Instrumental Analyses on Extruded Snacks. *J. Food Eng.* 121:9-14.
- Pitojo, S. 2005. Keluwih. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Purnomo, Hari E. 2014. Texture of Snack Food, *Food Review Indonesia*. IX(07): 56-60.
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Rasyaf, M. 2000. *Memasarkan Hasil Peternakan*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Rismunandar. 2003. *Lada, Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rosyidi, D. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1):1-10.

- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Siregar, S.S.P. 1996. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Jerami Nangka*. Bogor: IPB.
- Soeparno, H. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi ke-4*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan UGM.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Syamsir, E. 2006. *Panduan Praktikum Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan teknologi Pangan Fateta IPB.
- Tanikawa, E. 1985. *Marine Product in Japan*. Jepang: Koseisha Koseikaku Co. Ltd. Tokyo.
- Tarmizi. 2011. Pengaruh tingkat pencampuran daging buah dengan dami nangka terhadap mutu selai lembaran nangka (*Artocarpus heterophyllus*) yang dihasilkan. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas.
- Thohari, I., Mustakim, Masdiana Ch P., dan Premy P.R. 2017. *Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.