

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan:

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan:

1. Penambahan karaginan memberikan perbedaan sangat nyata pada kadar air, daya ikat air, dan tekstur daging sintetis olahan.
2. Penambahan karaginan memberikan perbedaan tidak nyata pada nilai tekstur-organoleptik dan nilai citarasa daging sintetis olahan.
3. Peningkatan konsentrasi karaginan menyebabkan penurunan kadar air, peningkatan daya ikat air, peningkatan tekstur, peningkatan nilai tekstur-organoleptik, dan penurunan nilai citarasa daging sintetis olahan.
4. Berdasarkan hasil pembobotan menunjukkan konsentrasi karaginan 0,75% dari daging sintetis olahan merupakan pilihan terbaik. Daging sintetis olahan tersebut menghasilkan kadar air: 57,53%, daya ikat air: 100%, tekstur: 7,51 mm/3 gr berat bahan/30 detik, nilai tekstur-organoleptik: 5,45 (netral), dan nilai citarasa: 5,61 (netral).

6.2. Saran:

1. Perlu dilakukan penelitian terhadap penambahan komponen lain yang menyebabkan kekenyalan dan juiciness daging sintetis olahan tinggi.
2. Perlu dilakukan penelitian terhadap flavor daging sintetis olahan, misalnya dengan penambahan flavor buatan, sehingga diperoleh flavor yang menyerupai produk-produk dari daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1988. *Pendinginan dan Pembekuan Bahan Makanan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Anonimous, 1993. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Makanan Buatan*. Jakarta.
- AOAC, 1990. *Official Method's of Analysis of Agriculture Chemistry*. Washington: Willard Grand Press.
- Aoyagi, 1979. *The Book of Tempeh: A Super Soy Food from Indonesia*. New York: Harper and Row Publishers.
- A.R.M.P., 1993. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Rumput laut*. Jakarta: Sub Balai Penelitian Perikanan Laut. Jakarta: Slipi.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Flet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Charley, H., 1982. *Food Science* (2nd edition). New York: John Willey and Sons Inc.
- Chaw, P., 1990. *Hidangan Vegetaris*. (Winarni B. dan Nodeak W., penerjemah). Jakarta: Indonesia Publishing House.
- Desrosier, W. N., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. (Muljohardjo M., penerjemah). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Fellows, P., 1990. *Food Processing Technology Principal and Practice*. New York: Ellis Horwood.
- Hardman, T. M. (Ed.), 1989. *Water and Food Quality*. New York: Elsevier Applied Science.
- Harris, R.S., dan Karmas, E., 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Pangan*. (Achmadi, S. dan Niksolihin, S., penerjemah). Bandung: Penerbit ITB.
- Inglett, G. E., 1974. *Wheat: Production and Utilization*. New York: The AVI Publishing Company.
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Kartika, B., 1992. *Petunjuk Evaluasi produk Industri Hasil Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kent, N. L., 1975. *Technology of Cereal Evaluation of Food*. Ottawa: Canada Department of Agriculture.
- Koswara, S., 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kuntaraf, J. 1991. *Makanan Sehat*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Lecomte, N. B., Zayas J. F., dan Kastner C. L., 1993. *Soya Proteins Functional and Sensory Characteristics Improved in Comminuted Meats*. Journal of Food Science, 58 (3): 464 – 466.
- Naruki, 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pomeranz, Y., 1971. *Wheat Chemistry and Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Pomeranz, Y., dan Shellenberg J. A., 1976. *Bread Science and Technology*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Rismunandar, 1983. *Bertanam Kedelai*. Bandung: Penerbit Tarate.
- Rismunandar, 1988. *Rempah-Rempah Komoditi Ekspor Indonesia*. Bandung: C. V. Sinar Baru.
- Senduk, J. W., 1994. *Pengaruh Penambahan Gluten Mentah dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Daging Sintetis Olahan (Skripsi)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Surabaya: Unika Widya Mandala Surabaya.
- SII: 0074 – 75. *Mutu dan Cara Uji Terigu*. Indoensia: Departemen Perindustrian.
- Simorangkir, 1983. *Menu Sehat II*. Bandung: Indonesia Publishing House.
- Soeparno, Dr. Ir., 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Somaatmadja, S., 1985. *Kedelai*. Bogor: Pusat Litbang Tanaman Pangan.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.

- Whistler, R. L., dan James N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives* (3rd edition). New York: Academic Press.
- Winarno, F. G., 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut* (cetakan pertama). Jakarta: Penerbit Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi* (cetakan keenam). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Wirakartakusumah, M. A., Hardjo, S., dan Haryadi, P., 1988. *Rekayasa Proses Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

