

BAB IV

KESIMPULAN

1. Konsentrasi amonium hidroksida yang tinggi dapat meningkatkan pH daging akhir yang cukup untuk lebih kompetitif dalam hal stabilitas warna, WHC dan kelembutan dengan peningkatan fosfat komersial berbasis air asin yang digunakan oleh industri daging.
2. Daging dengan penambahan STPP dalam hal berat, jumlah oksidasi lemak, warna secara subyektif dan obyektif, cook loss dan uji sensoris lebih baik dibandingkan dengan penambahan NH_4OH .
3. Daging dengan penambahan NH_4OH dalam hal pH, kadar protein dan jumlah petumbuhan mikroorganisme lebih baik dibandingkan dengan penambahan STPP.

BAB V

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2004. *Mengapa Kita Perlu Makan Daging*.
<http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1084846725,67502> (7 Mei 2004)
- Buckle, K.A., R.A.Edwards, G.H.Fleet, & M.Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press
- Greenwood, Norman N., Earnshaw, A. 1997. *Chemistry of the Elements 2nd Edition*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Ltaminsyah. 2009. *Bahan Tambahan Pada Daging Segar Bisa Berbahaya Bagi Penderita Ginjal*.
http://www.medicalera.com/index.php?option=com_myblog&show=bahan-tambahan-pada-daging-segar-bisa-berbahaya-bagi-penderita-ginjalhtml&Itemid=314 (3 Agustus 2009)
- Muchtadi, Tien R. & Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor : IPB
- Noya, C.A. Cerruto, D.L. VanOverbeke, dan C.A. Mireles DeWitt. 2009. *Evaluation of 0,1% Ammonium Hydroxide to Replace Sodium Trypolyphosphate in Fresh Meat Injection Brines*. *Journal of Food Science* 74, 7 (Hal C519-C525).
- Nugroho, W.S. 2004. *Aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner Staphylococcus, Bakteri Jahat yang Sering Disepelekan*.
<http://weesnugroho.staff.ugm.ac.id/wp-content/staphylococcus-pada-daging.pdf> (Oktober 2004)
- Price, J.F. dan B.S. Schweigert, 1971. *The Science of Meat and Meat Products*. San Francisco: W.H. Freeman and Company.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Syarief dan Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Industri Pertanian*. Jakarta: Media Sarana, Perkasa.

Usmiati, Sri. 2010. *Pengawetan daging Sapi Segar Dan Olahan*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Kampus Penelitian Pertanian. <http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/berita/daging-awet.pdf>

Watt, B. K., dan Merril, A. L. 1963. *Composition of Foods-Raw ,Processed, And Prepared*. Washington, D.C: U.S. Dept. Agr., Agr. Haandbook 8, U.S. Govt. Printing Office.

