

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Substitusi tepung tapioka akan meningkatkan tekstur, menurunkan kadar protein dan meningkatkan nilai kesukaan bakso.
2. Substitusi tepung kedelai tidak berpengaruh terhadap tekstur, memperkecil penurunan kadar protein dan menurunkan nilai kesukaan bakso.
3. Kombinasi tepung tapioka dan tepung kedelai akan meningkatkan tekstur, menurunkan kadar protein dan nilai kesukaan bakso.
4. Dari hasil pengamatan ternyata tekstur dan nilai kesukaan paling baik dihasilkan dari kombinasi perlakuan T1K0 (tepung tapioka 10% dan tepung kedelai 0%), sedangkan kadar protein paling tinggi dihasilkan dari bakso tanpa penambahan kedua jenis tepung (TOK0).

6.2. Saran

Pada penelitian lebih lanjut disarankan agar digunakan tepung jenis lain atau tepung kedelai yang dibuat dengan cara perendaman kedelai lebih dahulu, sehingga dapat dihasilkan bakso yang mempunyai nilai protein tinggi dan dapat diterima oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Astawan, M.W. dan M. Astawan, 1989. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna, edisi I. C.V. Akademika Pressindo, Jakarta.
- ✓ Asyhari, F., 1993. Pengaruh Cara Perebusan dan Prosentase Kanji terhadap Kadar Protein dan Sifat-sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Blackie, M., 1985. Great Australian Country Cook Book. Angus & Robertson publishers, Melbourne.
- ✓ Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and W. Mootton, 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Clucas, H. and A. Lindsay, 1988. The Real Food of China. ✓ William Heinemann Published, Melbourne.
- ✓ Doun, B. and M. Kiesel, 1991. Simple Art of Vietnamese Cooking. Prenticehall Press, Melbourne.
- Fellows, P.J., 1988. Food Processing Technology Principal and Practise. Ellis Horwood, New York. ✓
- Forrest, J.C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel, 1975. Principle of Meat Science. W.H. ✓ Freeman and Company, San Fransisco.
- ✓ Fulton, M., 1983. Encyclopedia of Food and Cookery. Octopus Books Pty. Ltd., Melbourne.
- Hadiwiyoto, S., Suparno dan S. Budiharta, 1990. Kimia dan Teknologi Daging. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- ✓ Hamilton, D., 1977. The After-50 Cook Book. Castle Books, Melbourne.
- Inglett, G.E., 1972. Symposium : Seed Proteins. The Avi ✓ Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Iswanto, R., 1989. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan Putih Telur terhadap mutu Bakso Sapi. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

- Kartika, B., 1992. Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti, W. Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E., A.P. Pearson and F.W. Tauber, 1973. Processed Meats. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Larmond, E., 1984. Metode Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris. *Terjemahan* : Susrini Idris. Universitas Brawijaya, Fakultas Peternakan, Malang.
- Padaga, M. Ch. dan H. Purnomo, 1989. Ilmu Daging. Nuffic Universitas Brawijaya, Malang.
- Pandisurya, C., 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Baso. skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Price, J.F. and B.S. Schweigert, 1971. The Science of Meat and Meat Products, 2nd edition. W.H. Freeman and Company, San Fransisco.
- Purnomo, H., 1990. Kajian Mutu Bakso Daging, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Tarwotjo, I., S. Hartini, S. Soekirmen dan Sumartono, 1971. Komposisi Tiga Jenis Baso di Jakarta. Akademi Gizi, Jakarta.
- Triatmojo, S., 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci pada Komposisi dan kualitas Fisik Baso. Buletin Peternakan, 16;hal.63-70, Yogyakarta.
- Siegel, D.G. and G.R. Schmidt, 1979. Ionic, pH and Temperature Effects on The Binding Ability of Myosin. J. Food. Sci. 44:1686.

- Smith, A.K. and S.J. Circle, 1972. Soybeans : Chemistry and Technology, Volume 1. The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo, 1977. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Somaatmadja, S., M, Ismunadji, Sumarno, S. Mahyuddin, S.O. Manurung, dan Yusnadi, 1985. Kedelai. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty dan PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, 1989. Kimia Pangan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.