

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan :

- Kombinasi perlakuan antara konsentrasi larutan garam dengan suhu sterilisasi pada bakso dalam kaleng dapat menghasilkan produk akhir dalam kondisi steril komersial.
- Perlakuan konsentrasi larutan garam dan suhu sterilisasi berpengaruh pada peningkatan kadar garam dalam larutan, kadar garam pada bakso dan tekstur bakso dalam kaleng, sedangkan interaksi dari kombinasi perlakuan selama penyimpanan terjadi pada kadar garam dalam bakso dan tekstur untuk masa penyimpanan minggu ke-4, tetapi tidak terjadi pada kadar garam dalam larutan.
- Perlakuan kombinasi suhu sterilisasi 110°C -40 menit dengan konsentrasi larutan garam 0,5% pada penyimpanan minggu ke-4 menghasilkan bakso dalam kaleng yang paling disukai oleh panelis.
- Bakso dapat dikalengkan untuk memenuhi kebutuhan konsumen penggemar bakso, dimana penyajiannya lebih mudah, dengan kemasan yang praktis dapat dibawa kemana saja serta mempunyai masa simpan lebih lama.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui produk bakso, jika keadaan antara kadar garam pada larutan medium dengan kadar garam pada bakso yang telah mencapai suatu titik kesetimbangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atkins, P.W. ,1988. Physical Chemistry. University Press. Oxford.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet and M.Wooton, 1987. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Desrosier, N.W., 1988. Terjemahan oleh Muchji Muljohardjo. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Elviera, G., 1988. Pengaruh Sodium Tri-Poli-Phospat (STPP) Terhadap Rendemen dan Mutu Bakso Daging Sapi yang Dilayukan. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S., 1986. Mikrobiologi Pangan Penuntun Praktek Laboratorium. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta. IPB. Bogor.
- 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 Co., San Fransisco.
- Hamm, R., 1981. Post Mortem Change In Muscle Affecting The Quality of Comminuted Meat Products. Di dalam Lawrie, R.A. (ed) Development in Meat Science. Vol. 2. Applied Science Publishers. London.
- Hersom, A.C. and E.D. Hulland., 1980. Canned Food. Churchill Living Stone. New York.
- Judge, M.D., Aberle E.D., Forrest J.C., Hendrick H.B. and Merkel R.A., 1989. Principle of Meat Science, Kendall Hunt Publishing Co., Dubuque Iowa.
- Kartika, B., 1992. Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian. PAU. Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kramlich, W.E., 1971. Sausage Product. Di dalam J.F. Price and B.S. Schweigert (eds). The Science of Meat and Meat Product. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.

- Kramlich, W.E., A.M. Pearson and E.W. Tauber, 1973. Processed Meat. The AVI Pub. Co., Westport. Connecticut.
- Larmond, E., 1984. Terjemahan oleh Susrini Idris. Metode Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lawrie, R.A., 1979. Meat Science. Pergamon Press. London.
- Lopez, A., 1975. A Complete Course in Canning. Vol. II. The Canning Trade. Baltimore.
- Muchtadi, T.R., 1989. Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pangan. PAU . Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Padaga, M.Ch. dan Purnomo, H., 1989. Ilmu Daging. Nuffic. Universitas Brawijaya. Malang.
- Pandisurya, C., 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fateta. IPB. Bogor.
- Pearson, A.M., 1971. Muscle Function and Post Mortem Changes. Didalam J.F. Price dan B.S. Schweigert (eds). The Science of Meat and Meat Product. W.H. Freeman and Co. San Fransisco.
- Phillips, R.D. and Finley, J.W., 1989. Protein Quality and The Effects of Processing. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Pisula, A., 1984. Meat Processing. FAO. Rome.
- Priyanto, G., 1988. Teknik Pengawetan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Schmidt, G.R., R.F. Mawson and D.G. Siegel., 1981. A Functionally of Protein Matrixin Comminuted Meat Products. Food Tech. 35;235 -239.
- Soeparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty.Yogyakarta.

- Tarwotjo, Ig., S. Hartini, S. Soekirman dan Sumartono, 1971. Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta. Akademi Gizi. Jakarta.
- Terrel, R.N. and J.A. Brown., 1981. Salt, Water and Oilseed Protein Affect Brine Content of Sausage. Food Protection, 44 : 43-47.
- Triatmojo, S., 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi Dan Kualitas Fisik Baso. Buletin Peternakan, 16:63-70.
- Urbain, M.W., 1971. The Science of Meat and Meat Product. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Wilson, N.R.P. E.J. Dyett, R.G. Hughes and C.R.V. Jones., 1981. Meat and Meat Products. Applied Science Publishers. London.
- Winarno, F.G., 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- ., 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. PT. Gramedia. Jakarta
- Yitnosumarto, S., 1993. Percobaan, Perancangan, Analisis dan Interpretasinya. PT. Gramedia. Jakarta.