

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Penggunaan beberapa jenis gula dalam pembuatan dendeng giling ayam afkir bagian paha berpengaruh nyata terhadap kadar air dendeng matang, *redness*, *yellowness*, tekstur dendeng matang.
2. Penggunaan beberapa konsentrasi gula dalam pembuatan dendeng giling ayam afkir bagian paha berpengaruh nyata terhadap kadar air dendeng matang, *yellowness*, tekstur dendeng mentah, tekstur dendeng matang.
3. Penggunaan beberapa jenis dan konsentrasi gula dalam pembuatan dendeng giling ayam afkir bagian paha berpengaruh nyata terhadap kadar air dendeng mentah,  $a_w$ .
4. Penggunaan beberapa jenis dan konsentrasi gula dalam pembuatan dendeng giling ayam afkir bagian paha tidak berpengaruh nyata terhadap *lightness* dendeng.
5. Uji organoleptik yang dilakukan menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna dendeng baik mentah maupun matang dengan perlakuan gula merah dan gula pasir, sedangkan untuk rasa dan tekstur panelis lebih menyukai dendeng dengan perlakuan konsentrasi gula yang tinggi yaitu 65%.
6. Uji pembobotan terhadap dendeng giling ayam afkir bagian paha menunjukkan bahwa dendeng giling ayam afkir dengan perlakuan gula pasir konsentrasi 65% merupakan perlakuan yang terbaik.

**6.2. Saran**

Ayam petelur afkir bagian paha dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan dendeng giling ayam dan dapat diterima oleh konsumen, akan tetapi penggunaan gula aren dalam pembuatan dendeng giling ayam petelur afkir sarankan, karena menghasilkan warna yang kurang disukai oleh konsumen. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap suhu pengeringan untuk menghasilkan dendeng giling ayam afkir bagian paha dengan kadar air yang sesuai dengan standar mutu untuk produk dendeng.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, T. 2008. Pengaruh Karakteristik Gula Merah dan Proses Pemasakan Terhadap Mutu Organoleptik Kecap Manis, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/13813/F08tam.pdf?sequence=2> (23 April 2011).
- Amertaningtyas, D., H. Purnomo dan Siswanto. 2001. *Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir Dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. [http://www.digilib.brawijaya.ac.id/virtual\\_library/mlg\\_serial/Pdf%20Material/Biosain%20Edisi%20April%202001%20%28Edisi%201%29/kualitas%20nuggets%20daging%20ayam.pdf](http://www.digilib.brawijaya.ac.id/virtual_library/mlg_serial/Pdf%20Material/Biosain%20Edisi%20April%202001%20%28Edisi%201%29/kualitas%20nuggets%20daging%20ayam.pdf) (23 April 2011).
- Andriani, O. 2003. Kajian Pengaruh Pengecilan Ukuran (Blender & Mincer) dan Penambahan Tepung Terigu pada Produk *Chicken Nuggets*, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Anonim. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Ayuningtyas, F. A. 2009. Variasi Kadar Air Dendeng Ayam Giling: Pengaruh Pada Umur Simpan. *Zigma*, Vol. 22 (1), 12-20.
- Burhanuddin. 2005. *Prospek Pengembangan Usaha Koperasi dalam Produksi Gula Aren*. [http://www.smecca.com/kajian/files/hslkajian/kajian\\_gula\\_aren.pdf](http://www.smecca.com/kajian/files/hslkajian/kajian_gula_aren.pdf) (7 Mei 2011).
- Chen, W. S., D. C. Liu and M. T. Chen. 2002. Effects of High Level Sucrose on The Moisture Content, Water Activity, Protein Denaturation and Sensory Properties in Chinese-Style Pork Jerky, *J. Anim. Sci.*, 4, 585-590.
- Chuaynukool, K., S. Wattanachant and S. Siripongvutikorn. 2007. Chemical and Physical Properties of Raw and Cooked Spent Hen, Broiler and Thai Indigenous Chicken Muscle in Mixed

Herbs Acidified Soup (Tom Yum). *J. Fd Technol.*, 5 (2), 180-186.

Daijasisnovi. 1989. Rancangan Industri Pengolahan Sosis dari Daging Ayam Petelur Afkir Di Kabupaten Bogor, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/29776/F89DAI.pdf?sequence=1> (29 April 2011).

DeGarmo, E. P., G. S. William and A. B. James. 1993. *Engineering Economy 9<sup>th</sup> ed.* New York: Van Nostrand Reinhold Company.

deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.

Desroiser, N. W and N. D. James. 1977. *Principle of Food Preservation*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, inc.

Dewi, E. N dan Ratna Ibrahim. 2008. Mutu Daya Simpan Dendeng Fillet Ikan Nila Merah yang Dikemas Hampa Udara dengan Vacuum Sealer Skala Rumah Tangga. *J. Saintek Perikanan*, 4 (1), 7-15. [http://eprints.undip.ac.id/19082/1/EKO\\_Nur.pdf](http://eprints.undip.ac.id/19082/1/EKO_Nur.pdf) (15 Oktober 2011).

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.

Ensminger, A. H., M. E. Ensminger, J. E. Konlande and J. R. K. Robson. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia 2<sup>nd</sup> ed.* USA: CRC Press.

Food Technology Corporation. 2011. *TMS Volodkevich Bite Jaws*. <http://www.foodtechcorp.com/tms-volodkevich-bite-jaws.html> (23 Agustus 2011).

<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/52108/BAB%20I1%20Metode%20Penelitian.pdf?sequence=5> (17 Desember 2011).

Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kramlich, W. E., A. M. Pearson and F. W. Tauber. 1973. *Processed Meats*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, inc.
- Lutony. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Moreira, R. G., M. E. Castell-Perez and M. A. Barrufet. 1999. *Deep-Fat Frying Fundamental and Application*. Gaithersburgh, Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pratiwi, K. A. 2006. Toksisitas Akut Angkak (*Red Yeast Rice*) pada Tikus Putih Galur Sprague-Dawley, *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/9571/2006kap.pdf?sequence=2> (7 Mei 2011).
- Prihatman, K. 2000. *Budidaya Ayam Petelur*. [http://www.warintek.ristek.go.id/peternakan/budidaya/ayam\\_petelur.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/peternakan/budidaya/ayam_petelur.pdf) (26 Januari 2012).
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Rachman, B. 2009. Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren Di Banten. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, vol 27 (1), 53-60. <http://pse.litbang.deptan.go.id/ind/pdf/FAE27-1e.pdf> (7 Mei 2011).
- Rahmat, M. 2002. Daya Terima dan Kualitas Abon Daging Ayam Ras Petelur Afkir Goreng dan Oven Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.

<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/15132/D02mra.pdf?sequence=3> (29 April 2011).

- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Soeparno. 1988. *Komposisi Karkas dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Pasca Sarjana UGM.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soputan, J. E. M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging, *Makalah Falsafah Sains*, Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. [www.rudyct.com/PPS702-ipb/09145/jeanette\\_em\\_soputan.pdf](http://www.rudyct.com/PPS702-ipb/09145/jeanette_em_soputan.pdf) (7 Mei 2011).
- Standar Industri Indonesia. 1983. *Gula Pasir SII 0722-83*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Gula Palma SNI 01-3743-1995*. Badan Standardisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. *Gula Kristal SNI 3140.3:2010*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, edisi ke-4, cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Suradi, K. 2004. Karakteristik Dendeng Ayam Broiler pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan, *Laporan Penelitian*, Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Sutanto. P. 2002. Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Dendeng Madura. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Sutaryo dan S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak dan Standar Nasional Indonesia (SNI), *Seminar Pelatihan Penerapan Jaminan Mutu di Balai Pengembangan Sumber Daya Masyarakat Peternakan*, Ungaran, 24 Agustus 2004.

<http://eprints.undip.ac.id/21232/1/838-ki-fp-04.pdf> (17 Juli 2011).

- Suwanto, A. 1985. Produksi Angkak sebagai Zat Pewarna Makanan. *Media Teknologi dan Pangan*, 1(2):8-14.
- Trijoko. 2010. Dasar Teknologi Hasil Ternak “Pembuatan Dendeng”, *Laporan Penelitian*, Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Turyoni, D. 2007. Pengaruh Penambahan Gula Kelapa Terhadap Kualitas Dodol Tapai Kulit Singkong (Casava), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang. <http://digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi/archives/HASH0164/f3d78199.dir/doc.pdf> (23 April 2011).
- Vaithyanathan, S., B. M. Naveena, M. Muthukumar, P. S. Girish, C. Ramakrishna, A. R. Sen, and Y. Babji. 2008. Biochemical and Physicochemical Changes in Spent Hen Breast Meat During Postmortem Aging. *Poult. Sci* 87, 180-186.
- Waluyo, I. V. 2010. Pengaruh Kombinasi Jenis Sakarida Terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Organoleptik Dendeng Babi Giling, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Wiharto. 1987. *Petunjuk Beternak Ayam*. Malang: Lembaga Penerbitan Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.