

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi tapioka berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (*gel quality*, *cooking yield*, *water holding capacity*, *thaw-drip*, dan kadar air) dari *surimi-based product* ayam *broiler*.
2. Peningkatan konsentrasi tapioka nyata meningkatkan *water holding capacity*, *cooking yield*, *thaw-drip*, dan *gel quality* (*gel strength* dan *folding test*) serta nyata menurunkan kadar air *surimi-based product* ayam *broiler*.
3. Berdasarkan grafik *folding test* sifat elastisitas gel surimi meningkat seiring dengan meningkatnya konsentrasi tapioka 5-7% kemudian menurun pada konsentrasi tapioka 8-10%.

### 6.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut tentang pengaruh penggunaan *modified starch* sebagai *stabilizer* dalam *surimi-based product* ayam *broiler* yang tahan terhadap retrogradasi dan *freeze syneresis* pada saat penyimpanan beku.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adebayo, Lateef. S.A., Elizabeth A. B. 2010. *Physicochemical, Rheological and Consumer Acceptability of Cassava Starch Salad Cream. Journal of American Science.*
- Ann, E. 2010. *Starch in Food Structure, Function, and Application.* CRC Press LCC: USA
- Amrulah, I. 2004. *Nutrien Ayam Broiler.* Bogor: Lembaga Satu Gunung Budi.
- Badan Pusat Statistik. 2009. *Produksi Daging Ayam Indonesia.* BPS.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing.* CRC Press LCC: USA
- Bahij, A. 1991. *Tumbuh Kembang Potongan Karkas Komersial Ayam Broiler Akibat Penurunan Tingkat Protein Ransum Pada Minggu Ketiga, Keempat.* Karya Ilmiah. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Direktoriat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Bharatara Karya Aksara. Jakarta
- Hall, G.M. 1997. *Fish Processing Technology 2<sup>nd</sup> edition.* London: Chapman&Hall.<http://books.google.co.id/books?id=GNfMGwwHOREC&pg=PP1&dq=fish+processing+Technology+2nd+edition&cd=2#v=onepage&q=&=&false>. (31 agustus 2011)
- Haryanto , N.D.C.H. 2010. *Pengaruh Proporsi Pati Kentang-Daging terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Surimi Ayam Broiler.* Skripsi. Widya Mandala University.
- Lanier, T.C. dan C.M. Lee. 1986. *Surimi Technology.* New York: Marcel Dekker, Inc.
- Mallet, C.P. 1993. *Frozen Food Technology.* Birds Eye Wall's Ltd. Surrey.

- Melnychuk, V.L., J. D. Kirby, Y. K. Kirby, D. A. Emmerson, and N. B. Anthony. 2004. *Effect of Strain, Feed Allocation Program, and Age at Photostimulation on Reproductive*
- Mulyani. T., Sudaryati. HP. 2003. *Pengaruh Penambahan Garam dan Waktu Pengukusan terhadap Pembentukan Gel Ikan Tongkol/Kamaboko*, Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) , 606-610.
- North, M. O. and D. D. Bell. 1990. *Commercial Chicken Product Manual. 4th Ed.* Van Nostrand Reinhold. New York.
- Nowsand, A.A.K.M., S. Kanoh, dan E. Niwa. 2000. *Thermal Gelation Characteristic of Breast and Tight Muscles of Spent Hen and Broiler and Their Surimi*. *Journal of Meat Science* 54: 169-175.
- Nurul, H., N. Tina, dan A. Ruzita. 2010. *Perkembangan Terbaru Teknologi Surimi*. *International Food Research Journal* 17: 509-517.
- Oliveira, F.A.R and J. C. Oliveira. 1999. *Processing Foods: Quality Optimization and Process Assessment*. Florida: CRC Press LLC.  
<http://books.google.co.id/books?id=oLS27mGGR8C&printsec=frontcover&dq=Processing+food:+quality+optimization+and+process+assessment&cd=1#v=onepage&q=cryoprotectant&f=false> (21 september 2011)
- Park, J.W. 2005. *Surimi and Surimi Seafood*. Florida: CRC Press LLC.  
[http://books.google.co.id/books?id=s\\_pKWNwRUOC&printsec=frontcover&dq=Surimi+and+Surimi+Seafood&lr=&cd=1#v=onepage&q=&f=false](http://books.google.co.id/books?id=s_pKWNwRUOC&printsec=frontcover&dq=Surimi+and+Surimi+Seafood&lr=&cd=1#v=onepage&q=&f=false) (19 september 2011)
- Pearson, A.M. dan T.R. Dutson. 1997. *Production and Processing of Healty Meat, Poultry and Fish Products*. London: Chapman & Hall.  
<http://books.google.co.id/books?id=diLA6IVcuZEC&pg=PP1&dq=Production+and+Processing+of+Healty+Meat,+Poultry+and+Fish+Products.&lr=&cd=1#v=onepage&q=&f=false>. (12 oktober 2011).

- Radley, J.A. 1976. *Industrial Uses of Starch and It Derivatives*. London: Applied Science Publisher.
- Santoso, J. dan A. W. N. Yasin. 2008. Perubahan Karakteristik Ikan Cucut dan Ikan Pari Akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIX (1), 57-65
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi Keempat. Yogyakarta: Libert.
- Suradi, K. 2009. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler *Post Mortem* selama Penyimpanan Temperatur Ruang, Skripsi, Fakultas Perternakan Universitas Padjajaran, Bandung. [http://pustaka.unpad.ac.id/wpcontent/uploads/2009/11/perubahan\\_sifat\\_fisik\\_daging\\_ayam\\_broiler\\_post\\_mortem.pdf](http://pustaka.unpad.ac.id/wpcontent/uploads/2009/11/perubahan_sifat_fisik_daging_ayam_broiler_post_mortem.pdf) (10 Agustus 2011)
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Uju. 2006. *Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi terhadap Mutu Bakso Ikan Jangilus*. Buletin Teknologi Hasil Pertanian, IX(2), 46-55.
- Vaclavick, F. A. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Venogopal, V. 2005. *Seafood Processing*. New York: CRC Taylor & Francis.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yang, H. dan Park, J.W. 1998. *Effect of Starch Properties and Thermal-Processing Conditions on Surimi-Starch Gel (Abstract)*. *Lebensmittel Wissenschaft and Technologie* 31 (4), 344-353.