

BAB VI

KESIMPULAN

6.1. Kesimpulan

1. Variasi konsentrasi larutan NaCl pada tahapan proses pencucian berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (*gel quality*, *Thaw-drip*, *water holding capacity*, dan kadar air).
2. Variasi konsentrasi larutan NaCl pada tahapan proses pencucian nyata menurunkan kadar air, *water holding capacity*, *gel quality* (*gel strength*, dan *folding test*) serta menaikkan *thaw-drip surimi-based product* ayam broiler.

6.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut tentang jenis protein yang terekstrak dengan larutan NaCl pada tahapan proses pencucian secara lebih spesifik dengan menggunakan metode elektroforesis dalam pengolahan *surimi-based product* ayam broiler.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, A. 2010. Jenis dan Macam Ayam. <http://www.anneahira.com/ayam.htm>. (9 November 2011)
- Anugrah, A. 2003. *Memilih Daging Ayam*. http://pertahanan.slemankab.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=206:memilih-dan-membedakan-karkas-daging-ayam-sehat&catid=87:artikel&itemid=155 (25 September 2011).
- Badan Pusat Statistik. 2008. *Produksi Perikanan Indonesia*. BPS.
- Badan Pusat Statistik. 2010. *Produksi Daging Ayam Indonesia*. BPS.
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing*. CRC Press LCC: USA
- Benjakul S, Seymour T.A, Morrisey M.T, and Haejung A.N. 1996. Proteinase in Pacific Whitening Surimi Wash Water: Identification and Characterization. *Journal Food Science*. 61 (6): 1165-1170.
- Fatimah, E. 2008. Kualitas Daging Sapi yang Dipotong Menggunakan *Restraining Box* : *Drip Loss dan Cooking Loss*, Skripsi S-1, Fakultas Kedokteran Hewan Intitute Pertanian Bogor. <http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=lukman+dalam+fatimah+thaw+drip+drip+loss&source=web&ccd=1&ved=0CEoQFjAA&url=http%3A%2F%2Frepository.ipb.ac.id%2Fbitstream%2Fhandle%2F123456789%2F3336%2FB08eva.pdf%3Fsequence%3D4&ei=ULgFUPfKIWRiQes1aTLCA&usg=AFQjCNETThzovfWVtdy8tC-t48S5KJauFg&cad=rja>. (1 Juli 2012)
- Gaonkar, A.G. 1995. *Ingrident Interactions: Effects on Food Quality*. New York: Marcel Dekke, Inc. <http://books.google.co.id/books?id=Nze8hLpVmasC&pg=PA189&dq=fuction+of+potato+starch+in+surimi&lr=&cd=7#v=onepage&q+fuction%20of%20potato%20starch%20in%20surimi&f=false>. (26 oktober 2011)
- Guillen M.C, Montero P, Hurtado O, Borderias A.J. 2000. Biological Characteristics Affect the Quality of Farmed Atlantic Salmon and Smoked Muscle. *J. Food Chem*. 53-60.

- Handayani, W., Ratnadewi, A.A.I., dan Santoso, A.B. 2007. Pengaruh Variasi Konsentrasi Sodium Klorida terhadap Hidrolisis Protein Ikan Lemuru (*Sardinella lemuru* Bleeker, 1853) oleh Protease Ekstrak Nanas (*Ananas comosus* [L.] Merr. Var. Dulcis). Jurnal Teknologi Proses. *Departemen Biokimia Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember*.
- Hardman T.M. 1989. Water and Food Quality. London and New York. Elsevier Applied Science.
- Haetami, R.R. 2008. Karakteristik Surimi Hasil Pengkomposisian Tetelan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dan Ikan Layang (*Decapterus sp*) pada Penyimpanan Beku. *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Hall, G.M. 1997. *Fish Processing Technology 2nd 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=&f=false> (27 november 2011)
- Haryanto, N. D. C. P 2010. Pengaruh Proporsi Pati Kentang-Daging terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Surimi Ayam *Broiler*, *Skripsi S-1*, Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katholik Widya Mandala, Surabaya.
- Kang, H.J., Kim, S.H., Kim, J.H., Kang, H.K., Kim, D.W., Na, J.C., Yu, D.J., Suh, O.S., and Choi, Y.H. 2009. Effect of Washing Methods on Gel Properties of Chicken Surimi Prepared From Spent Hen Breast Muscle. *Poultry Science* 88:1438-1443.
- Kinsman, D.M., Anthony W. K. dan Burdette C. B. 1994. *Muscles Foods: Meat, Poultry, and Seafood Technology 2nd edition*. London: Chapman & Hall.
<http://books.google.co.id/books?id=9U1YKJQxJj4C&pg=PA222&dq=Kinsman,+D.M&cd=1#v=onepage&q=Kinsman%2C%20D.M&f=false> (25 september 2011)

- Koswara, S. 2009. *Surimi, Suatu Alternatif Pengolahan Ikan*. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/SURIMI,%20SUATU%20ALTERNATIF%20PENGOLAHAN%20IKAN.pdf> (3 november 2011)
- Lanier, C. and Chong M. Lee. 1992. *Surimi Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Medina J.R. and R.L Garrote. 2002. The Effect of Two Cryoprotectant Mixtures on Frozeen Surubi Surumi, *Braz. J. Chem Eng.*, 19 (4), 419-424
- 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.
- Nowsad, A.A.K.M., Kanoh, S., Niwa, E. 2000. Thermal Gelation Characteristic of Breast and Tight Muscles Spent Hen and Broiler and Their Surimi. *Journal of Meat Science* 54: 169-175
- Nurkhoeriyati, Y., Huda, N., Ahmad, R. 2005. Perkembangan Terbaru Teknologi Surimi. Laboratorium Pengolahan Ikan dan Daging, Jurusan Teknologi Makanan, Pusat Pengajiam Teknologi Industri, Universiti Sains Malaysia.
- 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 2010).
- Rawdkwen S., Samart Sai-UT, Saisunee K, Manat C dan Soottawat B. 2008. *Biochemical and Gelling Properties of Tilapia Surimi and Protein Recovered Using an Acid-Alkaline Process*, *J. Food Chem.*, 112, 112-119.

- Rulianto, A., Susana Ristiarini dan Stephanus Rio Reynaldo. 2004. Penentuan Kombinasi Terbaik Penambahan Maltodekstrin DE-12 dan STPP pada Pengolahan Surimi Ikan Tongkol, *Seminar Nasional dan Kongres Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia* (PATPI), TP-18, 146-151.
- Santoso, J., Ade Wiguna Nur Yasin dan Santoso. 2008. Perubahan Karakteristik Surimi Ikan Cucut dan Ikan Pari akibat Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIX (I), 57-65.
- Sanchez A.M.M., C. Navarro, J.A. Perez-Alvarez, and V. Kuri. 2009. Alternatives for Efficient and Sustainable Production Surimi: A Reviews., 8, (4), 359-374. <http://www3.interscience.wiley.com/cgi-bin/fulltext/122599964/PDFSTART>. (2 Agustus 2011)
- Sawitri, B. 2007. Daging Ikan Dapat Mencegah Penyakit. <http://ikm.depperin.go.id/PublikasiPromosi/KumpulanArtikel/tabid/67/articleType/ArticleView/articleId/Daging-Ikan-Dapat-Mencegah-Penyakit.aspx>. (24 Oktober 2011)
- Shaviklo, G. R. 2006. *Quality Assessment of Fish Protein Isolates Using Surimi Standard Methods*. Iranian Fisheries Organisation (SHILAT), 18-19
- Subagio, A., Windrati, W.S., Fauzi, M., Witono, Y. 2004. Karakterisasi Protein Miofibril dari Ikan Kuniran (*Upeneus molccensis*) dan Ikan Mata Besar (*Selar crumenophthalmus*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XV (1), 70-78.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Edisi Keempat. Yogyakarta.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Syamsir. E. 2008. *Surimi dan Kamaboko*. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1790322-surimi-dan-kamaboko> (9 november 2011)

- Uju. 2006. Pengaruh Penyimpanan Beku Surimi Terhadap Mutu Bakso Ikan Jengilus (*istiophorus sp.*), *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, IX (2), 46-55. http://ejournal.perpustakaan.ipb.ac.id/files/Uju_PengaruhPenyimpananBekuSurimi.pdf (3 juli 2012).
- Venogopal, V. 2005. *Seafood Processing*. New York: CRC Taylor & Francis.
- Wiguna, W.N.Y. 2005. Pengaruh Pengkomposisian dan Penyimpanan Dingin Daging Lumat Ikan Cucut Pisang (*Carcharimus falciformis*) dan Ikan Pari Kelapa (*Trygon sephen*) terhadap Karakteristik Surimi yang Dihasilkan, Skripsi S-1, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor. <http://iirc.ipb.ac.id/jspui/handle/123456789/11400> (4 juli 2012).
- Ng, X.Y and Huda, N. 2011. Thermal Gelation Properties and Quality Characteristics of Duck Surimi-Like Material (Duckrimi) as Affected by The Selected Washing Processes. *International Food Research Journal* 18, 731-740.
- Xiong, Y.L., Wang, C., Moody, W.G., and Harmon, R.J. 2000. Protein Extraction From Chicken Myofibrils irrigated with Various Polyphosphate and NaCl Solution. *Journal Food Chemistry*., 96-100.