

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Pengaruh perbedaan bagian daging sapi (paha-has dalam) berpengaruh nyata terhadap warna (*lightness, redness, yellowness*), namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air *snack beef* mentah, kadar air *snack beef* matang, dan tekstur (*crispness*).
2. Pengaruh perbedaan konsentrasi tapioka yang tersarang dalam bagian daging sapi (paha-has dalam) berpengaruh nyata terhadap tekstur (*crispness*), namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air *snack beef* mentah, kadar air *snack beef* matang, dan warna (*lightness, redness, yellowness*).
3. Pengaruh perbedaan bagian daging sapi (paha-has dalam) dan konsentrasi tapioka berpengaruh nyata terhadap kesukaan tekstur *snack beef* pada saat digigit dan kesukaan terhadap warna *snack beef*.
4. *Snack beef* perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah *snack beef* dengan perlakuan P<sub>T10</sub> (*snack beef* menggunakan daging sapi bagian paha dengan penambahan tapioka sebesar 10%) dengan bobot 0,7423. Perlakuan P<sub>T10</sub> memiliki skor organoleptik tekstur sebesar 0,5192, skor organoleptik warna yaitu 0,2231, kadar air *snack beef* mentah  $10,41 \pm 0,69\%$ , kadar air *snack beef* matang  $5,81 \pm 0,89\%$ , *force crispness* sebesar  $1068,8915 \pm 35,0076\text{g}$ , nilai *lightness*  $31,1667 \pm 0,3786$ , *redness*  $10,1000 \pm 0,8718$ , dan *yellowness*  $7,0667 \pm 0,5508$ .

## 6.2. Saran

1. Formulasi bahan pada pembuatan *snack beef* perlu dikembangkan sehingga penerimaan panelis secara organoleptik lebih baik.
2. Perlu dilakukan perbaikan terhadap bentuk dan warna *snack beef* mentah sehingga dapat menarik minat konsumen.
3. Perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan jenis pati lain yang dapat memperbaiki karakteristik *snack beef*.
4. Perlu dilakukan penelitian tentang karakteristik *snack beef* tanpa digoreng.

## DAFTAR PUSTAKA

- An, H.J. dan J.M. King. 2007. Thermal Characteristics of Ohmically Heated Rice Starch and Rice Flours, *J. Food Sci.*, 72 (1), C84-C88.
- Astawan, M. 2004. *Dapatkan Protein dari Dendeng*. <http://www.gizi.net/> (1 Desember 2011).
- Bahar, B. 2003. *Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Brennan, J.G., R. Jowitt, O.A. Mughsi. 1970. Some Experiences With The General Food Texturometer. *J. Texture Studies.*, 1 (2), 167-184 .
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Flee, & M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science Second Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhartara.
- Dufak, M. 2010. *The Inspect S50 User Operation Manual 4<sup>th</sup> Edition*. FEI Company.
- Eliasson, A.C., (Ed). 2004. *Starch In Food: Structure, Function and Applications*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran, Linier, Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuat dari Udang Putih (Litopenaeus Vannamei)*. Semarang: Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Univ. Diponegoro.
- Girard, J.P. 1992. *Technology of Meat and Meat Products*. New York: Ellis Horwood Limited.

- Hall Bros. Meat. 2011. *Beef*. Available at: [www.hallsqualitymeats.com/beef.shtml](http://www.hallsqualitymeats.com/beef.shtml) (21 Mei 2012)
- Hariyadi, P. 2011. *Snack Foods*. Southeast Asian Food & Agricultural Science & Technology (SEAFAST) Center dan Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Haryadi. 1993. Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati. *Agritech* 13 (3), 37-42.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Lusas, E.W. dan Rooney, L.W. (Eds). 2002. *Snack Foods Processing*. New York: CRC Press.
- Maccrimmon, K.R. 1968. *Decision Making Among Multiple Attribute Alternatives: A Survey and Consolidated Approach*. California: The Rand Corporation.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka untuk Produk Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Muchtadi, T.R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Nurani, A.S. 2010. *Meat (Daging)*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Oktavia, D.A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan, *J. Standardisasi*, 9 (1), 1-9.
- Padaga, M. dan H. Purnomo. 1989. *Ilmu Daging*. Malang: Nuffic Universitas Brawijaya.
- Price, J.F. dan Schweigert, B.S. 1987. *The Science of Meat And Meat Products Third Edition*. Westport, Connecticut, USA: Food & Nutrition Press, Inc.

- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Saleh, R. 2011. *Rendahnya Konsumsi Protein Picu Rendahnya Kecerdasan Anak*. <http://www.bisnis.com/articles/rendahnya-konsumsi-protein-picu-rendahnya-kecerdasan-anak> (19 November 2011).
- Soemarno. 2011. *Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya*. <http://images.soemarno.multiply.multiplycontent.com/.../TEKNOT APIO.do...> (22 November 2011).
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Syamsir, E. 2008. *Mioglobin (Pigmen Daging)*. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1789385-mioglobin-pigmen-daging/> (25 April 2012).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.