

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan jenis pati (tapioka dan maizena) memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (kadar air *snack beef* mentah) namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (kadar air dan *crispness*) *snack beef* matang.
2. Perbedaan konsentrasi pati yang tersarang dalam jenis pati memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (*crispness*) namun tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (kadar air) *snack beef* mentah dan matang.
3. Perbedaan jenis pati (tapioka dan maizena) dan konsentrasi pati memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (tingkat kesukaan terhadap tekstur dan warna) *snack beef* matang.
4. *Snack beef* yang paling disukai konsumen adalah *snack beef* dengan penambahan maizena dengan konsentrasi 15% yang memiliki kadar air saat mentah $11,51 \pm 0,40\%$; kadar air saat matang $6,19 \pm 0,31\%$; *crispness* $1.013,4381 \pm 136,5853$ g; serta organoleptik kesukaan tekstur dan warna dengan nilai 5,78 dan 5,00.

6.2. Saran

1. Penggunaan maizena dan tapioka pada konsentrasi hingga 15% dapat menghasilkan *snack beef* yang kompak, renyah, dan mudah patah sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang *snack beef* dengan penambahan jenis pati berbeda.

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. 2010. *Biskuit*.
<http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/pda/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybermed|0|6|467> (23 Februari 2011).
- Asyhari, F. 1993. Pengaruh Cara Perebusan Presentase Kanji Terhadap Kadar Protein & Sifat-Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Brennan, J.G. 1970. Some Experiences with the General Foods Texturometer, *J. Texture Studies*, 1 (2), 167-184.
- Biliaderis, C.G. 1990. *Thermal Analysis of Food Carbohydrates* (dalam *Thermal Analysis of Food*, V.R. Haaarwalker dan C.Y. Ma, Eds.). London: Elsevier Science Publisher Ltd.
- Cecil, P., Lav, S. H. G., Hang, dan Ku, C.K. 1982. *The Sagoo Starch Industry. A Technical Profil Based on a Preliminary Study Made in Sarawak*. London: Tropical Product Institute, Overseas Development Administration.
- Charley, H. 1982. *Food Science Second Edition*. New York: John Wiley & Sons.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Eliasson, A., (Ed). 2004. *Starch In Food: Structure, Function and Applications*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

- Epriliati, I., P. Hariyadi, dan A. Apriyantono. 2002. Komposisi Kimia Biji dan Sifat Fungsional Pati Gayam (*Inocarpus edulis Forst*), *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIII (2).
- Fatmaningrum, D. 2009. *Kadar Kalsium, Kemekaran, Linier, Daya Terima Kerupuk Udang yang Dibuak dari Udang Putih (Litopenaeus vannamei)*. Semarang: Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Univ. Diponegoro.
- Food and Agriculture Organization of United Nations. 1991. *Guidelines for Slaughtering, Meat Cutting, and Further Processing*. <http://www.fao.org/docrep/004/t0279e/T0279E05.htm#ch5> (28 November 2011).
- Hartati, N.S. dan T.K. Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta L. Schott*), *Jurnal Natur Indonesia*, 6 (1), 29-33.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2 (02), 171-180.
- Lusas, R.W. dan Rooney, L.W., (Ed). 2001. *Snack Food Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Maccrimon, K.R. 1968. *Decisionmaking Among Multiple Attribute Alternatives:A Survey and Consolidated Approach*. California: The Rand Corporation.
- Mahdar, D. 1991. *Pembuatan Tapioka Untuk Pembuatan Modified Starches*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.

- Malumba, P., C. Massaux, C. Deroanne, T. Masimango, dan F. Bera. *Influence Of Drying Temperature On Functional Properties Of Wet-Milled Starch Granules*. <http://hydh.hbstl.org.cn/uploadfiles/G5HUL3D11290568675421.pdf> (14 Mei 2012).
- Muchtadi, T.R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Oktavia, D.A. 2007. Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan, *J. Standarisasi*, 9 (1), 1-9.
- Padaga, M.Ch. dan Purnomo, H. 1989. *Ilmu Daging*. Malang: NUFFIC.
- Price, J.S. dan B.S. Schweigert. 1987. *The Science of Meat and Meat Products 3rd ed*. Westport: Food and Nutrition Press, Inc.
- Radley¹, J.A., (Ed). 1976. *Examination and Analysis of Starch and Starch Products*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Radley², J.A., (Ed). 1976. *Industrial Uses of Starch and Its Derivatives*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Roshental, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Santosa, B.A.S., Sudaryono, dan S. Widowati. 2006. Karakteristik Ekstrudat Beberapa Varietas Jagung dengan Penambahan Akuades, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 3 (2), 96-108.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo A.D. 1977. *Ilmu Gizi: Masalah Gizi Indonesia dan Perbaikannya*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soemaatmadja, D. 1984. *Pemanfaatan Ubi Kayu dalam Industri Pertanian*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian.

- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti, M.L. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Widaningrum dan E.Y. Purwani. 2006. Karakterisasi Serta Studi Pengaruh Perlakuan Panas dan HTM Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Jagung, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 3 (2), 109–118.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Vaclavic, V.A. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.