

## BAB IV KESIMPULAN

*Soaking* dengan STPP *blend*, yang mengandung STPP, *sodium tetrapyrophosphate* dan NaCl, lebih mampu menurunkan *driploss* dari  $18,35 \pm 0,42\%$  menjadi  $1,91 \pm 0,58\%$  daripada STPP saja, menjadi  $2,95 \pm 0,56\%$ . STPP *blend* lebih mampu meningkatkan sifat sensoris meliputi kenampakan, flavor, rasa dan tekstur udang beku daripada STPP saja. *Soaking* dengan STPP menghasilkan residu fosfat lebih besar  $1375 \pm 303$   $\mu\text{g/g}$  daripada *pyrophosphate* ( $817 \pm 45$   $\mu\text{g/g}$ ).

## DAFTAR PUSTAKA

- Augusto, A. dan J. Duarte. 2008. *Optimization of the Freezing Process of Red Shrimp Previously Treated with Phosphates*. Brazil: Journal of Refrigeration. 2008. 3(8), 111-117 ISSN 2008-2012
- Augusto, A. dan J. Duarte. 2009. *Effect of Phosphate Treatment on Quality of Red Shrimp Processed with Cryomechanical Freezing*. Brazil: Journal of Refrigeration 2009. 4 (7), 123-128 ISSN 2008-2012
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Statistik Indonesia*. BPS:1101001
- Buckle, A., Edward R., Fleet dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Budi, I. 2010. *Fisheries World: Udang Beku*. Jakarta [http://cd.smkn2.depo.ksleman.org/pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/agroindustri/pangan/memilah\\_dan\\_membersihkan\\_udang.pdf](http://cd.smkn2.depo.ksleman.org/pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/agroindustri/pangan/memilah_dan_membersihkan_udang.pdf) (27 Mei 2012)
- Food Info. 2012. *Sodium Tripolyphosphate (STPP) E451*. New York: Wageningen University. <http://www.foodinfo.net/uk/e/e451.htm> (27 Mei 2012)
- Gaman, P. dan Sherrington. 1981. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberti Yogyakarta
- Heitkemper, D., Lisa A., David S. dan Karen A. Wolnik. 2010. *Determination of Tripolyphosphate and Related Hydrolysis Products in Processed Shrimp*. Ohio. Journal of National Forensic Chemistry Center 2010. 3 (05), 114-118 ISSN 2008-2012
- Jantranit. S. dan A. Thipayarat. 2009. *Marinating Yield Optimization of Phosphate Soaking Process to Enhance Water Uptake in White Shrimp (Penaeus vannamei)*. Asian Journal of Food and Agro Industry 2009. 2(02), 126-134 ISSN 1906-3040

Purnomo. 1997. *Teknologi Daging*. Malang: Universitas Brawijaya

Setyaningtyas, W. 2005. *Analisis Pengendalian Kualitas ProduksiPembekuan Udang PT. Istana Cipta Sembada dengan Diagram Kontrol C*. Semarang: Universitas Negeri Semarang

Venugopal,V. 2006. *Seafood Processing: Adding Value Through Quick Freezing, Retortable Packaging and Cook-Chilling*. New York: CRC Press.

## BAB IV KESIMPULAN

*Soaking* dengan STPP *blend*, yang mengandung STPP, *sodium tetrapyrophosphate* dan NaCl, lebih mampu menurunkan *driploss* dari  $18,35 \pm 0,42\%$  menjadi  $1,91 \pm 0,58\%$  daripada STPP saja, menjadi  $2,95 \pm 0,56\%$ . STPP *blend* lebih mampu meningkatkan sifat sensoris meliputi kenampakan, flavor, rasa dan tekstur udang beku daripada STPP saja. *Soaking* dengan STPP menghasilkan residu fosfat lebih besar  $1375 \pm 303$   $\mu\text{g/g}$  daripada *pyrophosphate* ( $817 \pm 45$   $\mu\text{g/g}$ ).