

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Perbedaan proporsi daging sapi dan bengkoang berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas air, warna, tekstur (*hardness*), dan organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan kemudahan ditelan).
2. Penggunaan proporsi bengkoang semakin tinggi menyebabkan penurunan kadar air, aktivitas air, perubahan warna, serta nilai *hardness* yang cenderung meningkat.
3. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas permukaan terbesar spider web uji organoleptik adalah perlakuan dendeng giling dengan proporsi bengkoang sebesar 7,5% (proporsi daging sapi 92,5%).
4. Kadar serat dendeng untuk perlakuan terbaik adalah sebesar 1,18%, sedangkan dendeng tanpa penambahan bengkoang memiliki kadar serat sebesar 0,89%.

#### **5.2. Saran**

Penambahan bengkoang dalam pembuatan dendeng giling dapat menurunkan harga produksi serta meningkatkan nilai gizi produk akhir tetapi dendeng menjadi kurang disukai oleh panelis. Perlu dilakukan penelitian kembali mengenai formulasi sehingga dapat diperoleh dendeng giling sapi-bengkoang yang dapat diterima dan disukai oleh panelis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrila, A. dan F. Jaya. 2012. Keempukan, pH dan Aktivitas Air ( $A_w$ ) Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* R.) dan Lama Perendaman yang Berbeda, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. ISSN 1978-0303: 6-12.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists, Inc.* Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis 11th Edition.* Washington D.C: Association of Analytical Chemist.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 16th Edition.* Washington D.C: Association of Analytical Chemist.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis.* Washington D.C: Association of Analytical Chemist.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis 11th Edition.* Washington D.C: Association of Analytical Chemist.
- Astawan, M., Wahyuni. M dan M. Santoso. 1999. Pemanfaatan Ikan Gurami dalam Pembuatan Gel Ikan. *Buletin Teknologi Pangan.*, Vol VII:1.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Produksi Daging Sapi Indonesia 2009-2016, <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/1038> (22 September 2017).
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1995. SNI 01-3947-1995 tentang Daging Sapi/Kerbau, <https://www.scribd.com/doc/314954639/SNI-01-3947-1995-Daging-Kerbau-Sapi> (22 September 2017)
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. SNI 2908:2013 tentang Dendeng Sapi, <https://www.scribd.com/document/248932791/SNI-2908-2013-Dendeng-Sapi> (22 September 2017).
- Balai Informasi Pertanian. 1993. *Karkas dan Bagian-Bagiannya*, Jakarta, Februari 1993, Vol I : 2

- Bourne, M. C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. London : Academic Press.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Camou, J. P., J. G. Sebranek dan D. G. Olson. 1989. Effect of Heating Rate and Protein Concentration on Gel Strength and Water Loss of Muscle Protein Gels. *J. Food. Sci.* Vol 54(4).
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyoharjo. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Dinas Pertanian Peternakan Kelautan dan Perikanan. 2012. Mengenal Bagian Daging Sapi. <http://dppkp.purworejokab.go.id/arsip-artikel/1-artikel/16-mengenal-bagian-daging-sapi> (29 Juni 2017).
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Fauna dan Flora. 2016. Budidaya Bengkoang Organik. <http://www.faunadanflora.com/cara-budidaya-bengkoang-organik-yang-baik-dan-benar/> (22 September 2017).
- Hermawati, Manalu, W. Suprayogi, A. Astuti. 2012. Suplementasi Serat Pangan Karagenan dalam Diet untuk Memperbaiki Parameter Lipid Darah Mencit Hiperkolesterolemia, *Jurnal Makanan Seri Kesehatan*, Vol 7: 1-9.
- Honikel, K. O. 2008. The Use and Control of Nitrate and Nitrite for The Processing of Meat Products, *Meat Sci*, Vol 78: 68-76.
- Huang, T. C. dan Nip. W.K. 2001. *Intermediate Moisture Meat and Dehydrated Meat*. New York-Basel : Marcel Dekker.
- Hui, Y. H., W. K. Nip and R. W. Rogers. 2001. *Meat science and Applications*. New York: Marcell Dekker Inc.

- Hutching, J. B. 1990. *Food Color and Appearance*. Marylan: Aspen Publisher. Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gaja Mada.
- Lawrie, R. A. 2003. *Ilmu Daging Edisi Kelima*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Lawrie, R. A. 1979. *Meat Science, 3rd edition*. Oxford : Pregamon Press.
- Lee,J, Durst R.W. dan Wrolstad R.E. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigment Content of Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by The pH Differential Method: Collaborative Study. *Journal of Association of Official Analytical Chemists International* 88 (5) : 1269-1278.
- Legowo, A. M. Dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. *Diktat Kuliah*. Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Hal 14.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets. *As. J. Food Ag-Ind.*, 2(02), 171-180.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Natalia. 2000. Pembuatan Dendeng Giling Daging Kambing yang Diperkaya dengan Buah Nangka Muda Sebagai Sumber Serat Pangan (*Dietary Fiber*), *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Wdiya Mandala, Surabaya.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar – dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Purnomo, H., T. D. W. Budianta, Meliany. 2001. Pemanfaatan Buah Pepaya Muda dalam Pembuatan Dendeng Giling Kambing, *J. Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol 2(1): 28-33

- Rozaline, Hartin dan Titi Sekarindah. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Jakarta: Puspa Swara.
- Samejima, K., Hashimoto. Y, dan Fukazawa. T. 1969. Heat Gelling Properties of Myosin, Actin, Actinmyosin, and Myosin Sub Units in Saline Model System. *J food Sci*. 34: 242-245.
- Sano, T., S.F. Noguchi, T. Tsuchiya, dan J.J. Matsumoto. 1988. Dynamic Viscoelastic Behavior of Natural Actomyosin and Myosin during Thermal Gelation, *J. Of Food Science*, Vol 53(3):925-926.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit Angkasa. Bandung.
- Susanto, A. 2011. Pemanfaatan Umbi Bengkuang untuk Minuman Sinbiotik. (Skripsi). Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”, Jawa Timur.
- Syarif., dan Halid. 1993. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Denpasar: Arcan.
- Troller, J. and J. H. B. Christian. 2012. *Water Activity and Food*. New York:Academic Press.
- Van, Steenis C.G.G.J. 2005. *Flora*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, E. S. 2004. *Bengkoang Si Umbi Penyujuk*. Gizi dan Kesehatan.

- Wrolstad, R. E., R. W. Durst, and J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products. *Food Science and Technology*, Vol 16: 423-428.
- Xiang, D. S. Dan Richard A. H. 2011. Factors Influencing Gel Formation by Myofibrillar Proteins in Muscle Foods, *Comprehensive Reviews, Food Science and Food Safety*, Vol 10: 33-51.
- Xrite. 2015. A Guide to Understanding Color Communication. [https://www.xrite.com/-/media/xrite/files/whitepaper\\_pdfs/110-001\\_a\\_guide\\_to\\_understanding\\_color\\_communication/110-001\\_understand\\_color\\_en.pdf](https://www.xrite.com/-/media/xrite/files/whitepaper_pdfs/110-001_a_guide_to_understanding_color_communication/110-001_understand_color_en.pdf) (5 Juni 2018).