

**BAB VI**  
**KESIMPULAN DAN SARAN**

## BAB VI

### KESIMPULAN dan SARAN

#### 6.1 Kesimpulan

Kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut:

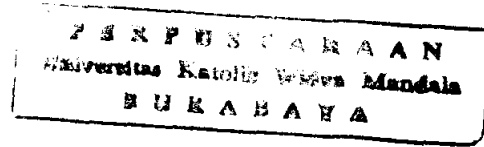
1. WHC, kadar air, kadar N-terlarut, TPA *Hardness*, TPA *Cohesiveness* dan organoleptik tekstur tidak menunjukkan perbedaan yang nyata terhadap penambahan konsentrasi tempe yang berbeda pada *pork nugget* yang dihasilkan.
2. Kadar protein, kadar lemak dan organoleptik rasa menunjukkan perbedaan yang nyata terhadap penambahan konsentrasi tempe yang berbeda pada *pork nugget* yang dihasilkan.

#### 6.2 Saran

1. Perlu dilakukan cara pencampuran yang tepat, misalnya dengan menggunakan mixer sehingga diperoleh adonan *nugget* yang homogen antara tempe dan daging babi.
2. Perlu dilakukan pengontrolan suhu *freezing* yang lebih baik sehingga dapat mempertahankan kualitas produk selama penyimpanan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR PUSTAKA



- Allan, B. 2002. *Pork Nugget*. <http://www.calorieking.com> (last updated 20/11/02 08:15)
- Berry, B.W. 1994. *Properties of Low Fat, Nonbreaded Pork Nugget With Added Gums and Modified Starch*. *J. Food Sci* 59, 742-746
- Charley, H. 1982. *Food Science 2<sup>nd</sup> edition*. New York: John Wiley and Sons Inc
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, dan C.R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. New York: MacMillan Publishing Company.
- De Mann, 1990. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ensminger, A.H., M.E. Ensminger, J.E. Konlande, dan J.R.K. Robson. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia 2<sup>nd</sup> edition*. USA: CRC Press
- Fatoni, M. 2003. *Skripsi: Pengaruh Penggunaan STPP Dan Bagian Daging Kalkun Terhadap Sifat Fisikokimiawi Dan Organoleptik Turkey Nuggets*. Surabaya: FTP-Universitas Widya Mandala
- Fox, P.F dan J.J Condon, 1982. *Food Proteins*. London : Applied Science Publisher
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology volume 3*. Canada: John Wiley and Sons Inc
- Jackson Frozen Food Lockers. 2002. *Pork Processing Percentage*. <http://www.Askthem2atman.com>. (last updated 05/10/02 09:50)
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi JGM
- Kasmidjo, R.B. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Serta Pemanfaatannya*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan

- Li, W., J.A. Bowers, J.A. Craig dan S.K. Perng. 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. J Food Sci 58(1):501-504
- Mead, G.C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publishers Ltd.
- Moskowitz, H. R., 1987. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. New York : Marcel Dekker, Inc
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB
- Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Padaga, M. C dan Purnomo, H. , 1989. *Ilmu Daging*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- Philips, R. D and Finely, J. W., 1989. *Protein Quality and Effects of Processing*. New York: Marcel Dekker, Inc
- Pond, W.G., J.H. Maner and D.L. Harris. 1991. *Pork Production Systems*. New York: AVI Book
- Pond, W.G and K.R. Pond. 2000. *Introduction to Animal Science*. New York: John Wiley and Sons
- Prinyawiwatkul, W., K.H. McWatters, L.R. Beuchat, dan R.D. Phillips. 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours*. J Food Sci 62(4): 889-893
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Purnomo, H., D. Amertaningtyas dan Siswanto. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Makalah disampaikan dalam Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, Surabaya, 10-11 Oktober 2000
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. Food and Nutri 3(1): 39-53
- Rismunandar. 2000. *Lada, Budidaya, dan Tata Niaganya*. Yogyakarta: Penebar Swadaya

- Rosenthal, A.J. *Food Texture : Measurement and Perception*. Gathersburg : Aspen.
- Santoso, H.B. 1988. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius
- Sarwono, 1982. *Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta : PT Penebar Swadaya
- Sedap-Tekno Industri. 2002. *Membuat Chicken Nugget*. Jakarta: Sedap-Tekno Industri
- Siswoputranto, L. D, 1985. *Teknologi Pasca Panen*. Jakarta: Badan Penelitian Pertanian Bhatara Karya Aksara
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press
- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Yogyakarta: Liberty
- Sukarti, T., Setiasih, I.S dan Adi, E. W, 2002, *Pengaruh Penambahan Tepung Tempe dan Jenis Lemak Nabati Pada Gluten Terhadap Beberapa Karakteristik Daging Tiruan Murni (Meat Analog)*. Makalah disampaikan pada Seminar Nasional PATPI Malang : 30-31 Juli 2002
- Sunarlim, R. 1995. *Effect on Using Salt and Sodium Tripolyphosphate (STPP) on Meat Ball Quality*. Bulletin of Animal Science ISSN 0126-4400, 367-370
- Suwayono, O dan Ismeini, Y.1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Syarief, R. 1999. *Wacana Tempe Indonesia*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala.
- Todd, S.L., F.E. Cunningham, J.R. Claus and J.R. Schwenke. 1989. *Effect of Dietary Fiber on the Texture and Cooking Characteristics on Restructured Pork*: J. Food Sci 54(5): 1190-1192
- Winarno, F.G. 1982. *The Nutritional Potention of Fermented Food in Indonesia*. Bogor : IPB
- Young, L.L., C.M. Papa, C.E. Lyon dan R.L. Wilson. 1992. *Moisture Retention and Textural Properties of Ground Chicken Meat as Affected by Sodium Tripolyphosphate, Ionic Strength and pH*. J Food Sci 57(1): 1291-1293