

BAB VI

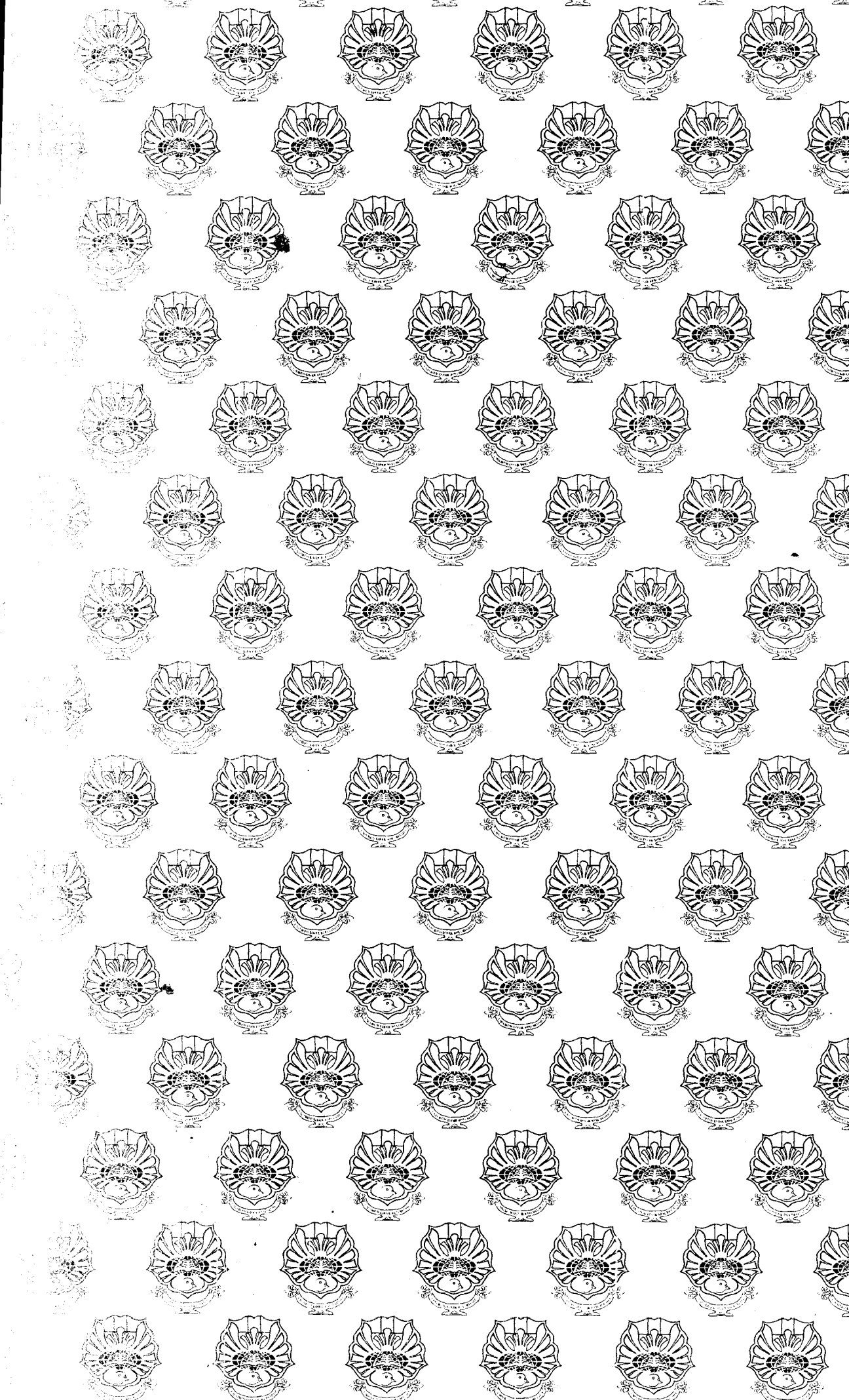
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi tepung kedelai dan tepung jagung yang ditambahkan pada pembuatan *pork nuggets* menghasilkan kadar protein, kadar lemak, WHC, kadar air dan *cohesiveness* yang berbeda sangat nyata, sedangkan *hardness* tidak berbeda nyata.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik tekstur (nilai berkisar 3,95-4,64), tidak ada perbedaan yang nyata pada kesukaan panelis terhadap tekstur *pork nuggets*.
3. Organoleptik kesukaan terhadap rasa *pork nuggets* perlakuan T3 (tepung kedelai 8%; tepung jagung 2%) sampai dengan perlakuan T7 (tepung jagung 10%) masih dapat diterima oleh konsumen (netral) dan tidak beda nyata dengan rasa *pork nuggets* perlakuan T1 (tepung terigu 10%).
4. Berdasarkan hasil uji pembobotan diperoleh *pork nuggets* terbaik yaitu dengan proporsi tepung kedelai 4% dan tepung jagung 6%.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil uji organoleptik kesukaan terhadap rasa dan tekstur, maka disarankan pembuatan *pork nuggets* dengan menggunakan proporsi pada perlakuan T3 (tepung kedelai 8%; tepung jagung 2%), T4 (tepung kedelai 6%; tepung jagung 4%), T5 (tepung kedelai 4%; tepung jagung 6%), T6 (tepung kedelai 2%; tepung jagung 8%) dan T7 (tepung jagung 10%).





DAFTAR PUSTAKA

- Berry, B. W, 1994. *Properties of Low Fat, Nonbreaded Pork Nugget with Added Gums and Modified Starches*. J. Food Sci 59, 742-746.
- Borushek.A. 2002. *Pork Nugget*. <http://www.calorieking.com> (last updated 20/11/02 08:15)
- Carballo. J, G. Barreto, dan F.J Calmenero, 1995. *Starch and Egg White Influence on Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content*. J. Food Sci 60, 673-677.
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Corday. J, 1990. *Meat Business Magazine*.
<http://www.Spouncil.Org/Function.html>.
- de Man, 1999. *Principles of Food Chemistry*. Gaithersburg : Aspen.
- de Garmo. E.P, Sullivan. W.G, dan Canada. C.R, 1984. *Engineering Economic*^{ed}
7. New York : Macmillan Publishers.
- Dutson dan Pearson, 1987. *Advanced in meat Research : Restructured Meat and Poultry Products* (vol 3). New York : Van Nostrand Reinhold Company.
- Fennema. O, 1985. *Food Chemistry*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Fox, P.F dan J.J Condon, 1982. *Food Proteins*. London : Applied Science Publishers.
- Hadiwiyoto. S, Suparno, dan S. Budhiarta, 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : PAU – UGM.
- Inglet, 1970. *Corn : Culture, Processing Products, Mayor Feed and Food Crop's in Agriculture and Food Series*. Westport : AVI.
- Jacson, 2002. *Pork Processing Percentage*. <http://www.askthemeatman.com> (last updated: 5/10/02 09:50).

- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Koswara, S, 1983. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Lawrie.R, 1995. *Meat Science*. New York : Pergamon Press.
- Lecomte, N.B, J.F. Zayas dan C.L. Kastner, 1983. *Soya Proteins Functional and Sensory Characteristic Improved in Comminuted Meats*. J. Food Sci 58, 464-466.
- Leonard dan Martin, 1963. *Cereal Crops*. London : Macmillan Publishers.
- 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.
- Palombo, 1988. *Symposium Trend in Modern Meat Technology*. Wageningen : Centre of Agriculture P and D.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd edition*. California: Academic Press Inc.
- Pond, W.G, J.H. Manner dan D.L Harris, 1991. *Pork Production Systems*. New York : AVI Book.
- Pond, W.G dan K.R. Pond, 2000. *Introduction to Animal Science*. New York : John Willey and Sons.
- Prinyawiwatkul, W, K.H. Mc Watters, L.R. Beuchat, dan R.D. Philips, 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Cowpea and Peanut Flours*. J. Food Sci 62 (4): 889-893.
- Praptiningsih. Y, Tansyasini, dan Andreas.S, 2002. *Sifat-sifat Sosis Ikan Lemuru dengan Variasi Macam dan Jumlah Bahan Pengisi*. Malang: Senior Nasional PATPI.
- Purnomo.H, D. Armertaningtyas, dan Siswanto, 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Seminar Nasional PATPI.
- Purnomo, H, 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: Gramedia.

- Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, 1985. *Kedelai*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. Food and Nutrition 3(1): 39-53.
- Rismunandar, 1983. *Bertanam Kedelai*. Bandung: Tarate.
- Rismunandar, 2000. *Lada, Budidaya, dan Tata Niaganya*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Rosenthal Andrew.J. *Food Texture : Measurement and Perception*. Gathersburg : Aspen.
- Santoso, H.B. 1988. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sedap-Tekno Industri. 2002. *Membuat Chicken Nugget*. Jakarta.
- Soeparno, 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press.
- Sudarmardji. S, Haryono. B, dan Suhardi, 1997. *Prosedur analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian* edisi 4. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Todd, S.L., F.E. Cunningham, J.R. Claus dan 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. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia
- Whistler *et al*, 1999. *Carbohydrate Chemistry for Food Scienties*. Minnesota, USA: Eagon Press.
- Zayas. J.F, 1997. *Functionality of Proteins in Food*. Berlin: Springer.