

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

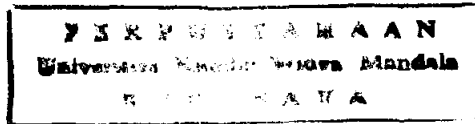
6.1. Kesimpulan

Perlakuan terbaik untuk bakso kalkun terdapat pada perlakuan proporsi daging kalkun bagian dada sebesar 86% dengan kombinasi kulit kalkun sebesar 14% dengan kadar air sebesar 74.92%, WHC 27.87%, *juiciness* 72.60%, kadar protein 8.91%, kadar lemak 6.30%, stabilitas emulsi 98.00%, TPA berupa *hardness* 70.74N, *elasticity* 25.68%, sedangkan nilai kesukaan berupa bau (aroma) 4.45, tekstur 4,41 dan rasa adalah 4.17.

6.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan disarankan:

1. Pembuatan bakso kalkun dengan proporsi daging kalkun bagian dada sebesar 86% dengan kulit kalkun 14%.
2. Perlunya penelitian mengenai pengemasan dan penyimpanan yang sesuai sehingga dapat memperpanjang daya simpan bakso kalkun.
3. Perlunya penelitian mengenai alternatif kombinasi penggunaan bahan baku lain.



DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. *Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi Serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. Publikasi Ilmiah. Malang. Program Pasca Sarjana Universitas Brawijaya.
- Astawan, M. W., 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*, CV. Jakarta: Akademik Pressindo.
- Astawan, M. W. dan M. Astawan., 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*, edisi I CV. Jakarta: Akademik Pressindo.
- Asyhari, F., 1993. *Pengaruh Cara Perebusan dan Prosentase Kanji terhadap Kadàr Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Daging Sapi*. Skripsi. FTP. Malang: Unibraw.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan W. Mootton., 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo. Jakarta: UI Press.
- Boyer, C., S. Joandel, Culioli dan Quali. 1996. *Ionic Strength Effect and Heat Induced Gelation of Myofibrils and Myosin from Fast and Slow-twitch Rabbit Muscles*. J.Food Sci. 61 (6):1143-1148.
- de Garmo, E. P., W. G Sullivan dan J. R. Canada. 1984. *Engineering Economy* (7th ed). New York: MacMillan Publishing Company.
- de Man, J. M., 1971. *Symposium: Phosphates in Food Processing*. Wesport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Doung, B. dan M. Kiesel., 1991. *Simple Art of Vietnamese Cooking*. Melbourne: Prenticehall Press.
- Dutson, T. R. dan A. M. Pearson (Ed). 1987. *Symposium: Phosphates in Food Processing*. Canada: the AVI Publishing Company, Inc.
- Ensminger, A. H, M. E Ensminger, J. E Konklade, dan J. R. K Robson, 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia* (3rd ed). USA: CDR press.
- Foegeding, E. A., dan C. T. Lanier, 1989. *The Contribution of Non Muscle Protein to Texture of Gelled Muscle Protein Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Fox, P. X dan J. J. Condon, 1982. *Food Proteins*. London: Applied Science Publisher.
- Hamilton, D., 1977. *The After- 50 Cook Book*. Melbourne: Castle Books.
- Hui, Y. H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Jones, D. W. dan A. J. Amos, 1983. *Modern Cereal Chemistry*. Sixth edition. London: Food Trade Press.
- Kramlich, W. E., A. P. Pearson, dan F. W. Touber., 1973. *Processed Meats*. Wesport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Lawrie, R., 1995. *Meat Science*. New York: Pergamon Press.
- Lie, W., G. A. Bowers, G. A. Craig dan S. K. Perng, 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. Jurnal Food Science 58 no. 3 hal:501-504, 521.
- Lo, F., 1995. *Mempelajari Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Kedelai terhadap Kualitas Bakso Daging Sapi*. Skripsi. Surabaya: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widy Mandala.
- Makfoeld, D., 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- McCord, A., A. B. Smyth dan E. E. O'Neill, 1998. *Heat-induced Gelation Properties of Salt-Soluble Muscle Proteins as Affected by Non-meat Proteis*. J. Food. Sci 63 (4): 580-583.
- McWilliams, M., 1997. *Food Experimental Prespective*. New Jersey: Merrill, an Imprint of Prentice Hill Upper Saddle River.
- Moeljaningsih, 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka terhadap Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan.
- Naruki, S., 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: UGM.
- Pandaga, M. dan H. Purnomo, 1989. *Ilmu Daging*. Nuffic. Malang: Brawijaya.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*. 2nd ed. San Diego, California: Academic Press, Inc.

- Purnomo, H., 1997. *Studi tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Unibraw press.
- Raharjo, S., E. Harmayani dan S. Hadiwoyoto. 1995. *Laporan Penelitian: Pembuatan Restructured by Various Techniques*. *J. Food Sci* 60, 68-71
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Rewiew*. *Indonesian Food and Nutrition Progress* 3. 39-53
- Randomyski, T., 2000. *Characteristics of Main Protein Fractions in Male Turkey Meat*. *Electronic Journal of Polish Agricultural Univerities. Food Science and Technology* 3.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo, 1977. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Soekarto, S. T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soeparno, 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sofos, J. N. 1986. *Use of Phosphate in Low Sodium Meat Products*. *Food Technology* 40.52-69
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1997. *Peosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (Edisi ke-4). Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1986. *Pengetahuan untuk Industri Pangan*. Bogor: IPB.
- Tarwotjo, I., S. Hartini, S. Soekirman, dan Sumartono, 1971. *Komposisi Tiga Jenis Bakso di Jakarta*. Jakarta: Akademik Gizi.
- Tjkroadikoesoemo, P. S., 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Triatmojo, S., 1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam, dan Kelinci pada Komposisi dan Kualitas Fisik Baso*. Buletin Peternakan; hal 63-70, Yogyakarta.
- Wibowo, P., 1995. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.

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 57.1291-1293.