

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan arah sayatan dan pemberian beban berpengaruh nyata ternyata terhadap kadar air dan aktivitas air, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur, struktur dan organoleptik rasa dan tekstur dendeng Madura.
2. Tekstur dan rasa dendeng Madura yang dapat diterima oleh konsumen yaitu renyah dan gurih (rasa khas dendeng).

6.2 Saran

Sesuai hasil penelitian ini disarankan pembuatan dendeng Madura sebaiknya dilakukan cara sayatan daging tegak lurus serat daging.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E dan E. Liviawati. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius. ✓
- Afriastini, J.J., 1986. *Bertanam Kencur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- AOAC. 1990. *Official Method's of Analysis of Agriculture Chemistry*. Washington: Willard Grant Press.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah: *Food Science*). Jakarta: UI Press.
- Carballo, J., G. Baretto and F.J. Colmenero. 1996. *Starch Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content*. *J. Food Sci.*, 60: 635-655.
- de Man, J.M., 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Ensminger, A.H., M.E. Ensminger, James E. Konlande, and John R.K. Robson. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia (second edition, vol 1)*. Tokyo: CRC Press, Ind.
- Gaspersz, V. 1994. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: Penerbit Armico.
- Gordon, A and S. Barbut. 1990. *Cold Stage Scanning Electron Microscopy Study of Meat Batters*. *Journal Of Food Science*, volume 55, no 4.
- Goutara dan Wijandi. 1981. *Dasar Pengolahan Gula I*. Bogor: Universitas IPB.
- Hadiwiyoto, S., Suparno, dan Budiharta, S., 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Lawrie, R.A., 1995. *Ilmu Daging, edisi kelima*. Penerjemah Aminuddin Parakkasi. Jakarta: UI. Press.
- Macrae. 1990. *HPLC in Food Analysis*. London: Department of Food Science University of Reading.
- Montero, P., M. Perez Matoes and T. Solas. 1997. *Comparison of Different Gelation Method's Using Washed Sardine (*Sardina pilchardus*) Mince: Effects of Temperature and Pressure*. *J. Agri Food Chem.*, 45: 4612-4618.

- Naruki, S., 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. ✓
- Pelczar, M.J and Chan, E.C.S., 1988. *Mikrobiologi Pangan*. Penerjemah: Ratna Sri Hadioetomo, Teja Imas, Sutarmi Tjitrosomo dan Lestari Angka. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Purnomo, H., Buckle. K.A. and Edwards. R.A., 1983. *A Preliminary Study on a Traditional Intermediate Moisture Beef Product*. J. Food Sci and Technol., 20: 177-179.
- Purnomo, H., 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: Grasindo.
- Purnomo, H., 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Fakultas Peternakan, UNIBRAW-PRESS.
- Rahayu, E dan N. Berliana. 1994. *Bawang Merah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rismunandar. 1986. *Membudidayakan Lima Jenis Bawang*. Bandung: Sinar Baru.
- Rohani, N. P. G., 1995. *Pengaruh Lama Perebusan dan Penambahan Tepung Kedelai Tapioka terhadap Karakteristik Dendeng Nangka*. Denpasar: Program Studi Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Samadi, B dan Cahyono. 1996. *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudjana, 1995. *Desain dan Analisis Eksperimen*. Bandung: Penerbit Tarsito.
- Soekarto, S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- Suparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta; Gadjah Mada University Press.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Tainter, D.R and A.T. Grenis. 1993. *Spices and Seasonings*. New York: VCH Publishers, Ind.
- Tino, P., 1984. *Drying Behavior of Dendeng A Traditional Indonesian Intermediate Moisture Meat*. Sydney: M. App. Sc. Thesis. The University of New South Wales.

Wibawa, S., 1994. *Budidaya Bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F.G., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. ✓

Winarno, F.G dan Laksmi, B.S.K., 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.