

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi antara jantung ayam dan daging ayam yang berbeda dalam pembuatan *nugget* ayam jantung pisang memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia yang meliputi, kadar air (setelah dikukus 66,03%-74,57% dan setelah digoreng 61,17,57%-74,30%), *water holding capacity* (setelah dikukus 1,21%-2,01% dan setelah digoreng 1,19%-2,01%), kadar protein (12,33%-21,49%), dan warna (nilai L 53,08-59,56; nilai a* 0,78-1,64; nilai b* 5,40-11,06; nilai C 6,32-11,22, dan °Hue 80,42-85,68), sedangkan sifat organoleptik meliputi, warna (2,62-5,08), rasa (2,98-5,16), tekstur (2,98-4,84), dan *juiciness* (2,86-4,93).
2. Perlakuan proporsi antara jantung pisang dan daging ayam dapat meningkatkan kadar serat kasar pada *nugget* ayam jantung pisang dibandingkan *nugget* ayam biasa (0,24% sampai 1,13%).
3. Perlakuan terbaik *nugget* ayam jantung pisang berdasarkan uji organoleptik adalah *nugget* ayam jantung pisang dengan perlakuan proporsi antara jantung pisang dan daging ayam 5:95 (P2). Perlakuan P2 memiliki nilai kesukaan warna, rasa, tekstur, dan *juiciness* berturut-turut sebesar 4,09 (netral); 5,16 (agak suka); 4,84 (netral hingga agak suka); 4,93 (netral hingga agak suka).

5.2. Saran

Pada *nugget* ayam jantung pisang perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan nilai kesukaan warna, rasa, tekstur, dan *juiciness* terhadap *nugget* ayam jantung pisang dengan perlakuan proporsi antara jantung pisang dan daging ayam 5:95 (P2). Perbaikan yang dilakukan terutama pada kenampakan warna agar perlakuan 5:95 (P2) lebih disukai. Penambahan jantung pisang sebaiknya maksimal hanya 10% agar rasa, tekstur, dan *juiciness* tetap disukai. Perlu adanya sosialisasi mengenai jantung pisang kepada masyarakat agar *nugget* ayam jantung pisang dapat lebih diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D. W. (2010). Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Aprilia, P. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang terhadap Kualitas Chiffon Cake, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Amalia, U. (2012). Pendugaan Umur Simpan Produk Nugget Ikan dengan Merk Dagang *Fish Nugget "So Lite"*. *Jurnal Saintek Perikanan*, 8(1): 27-31.
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah, *Seminar Nasional Cendekiawan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). Naget Ayam (*Chicken Nugget*). SNI 6683:2014.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. (2010). Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Drabble, J. (1971). *The Book of Meat Inspection*. Sidney: Angus and Robertson Ltd.
- Fellow, J.P. (2000). *Food Processing Technology, Principles and Practise. 2nd ed.* Woodhead Pub. England: Cambrid/ge.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2):17-29.
- Hardiyanti & Nisah, K. (2019). Analisis Kadar Serat pada Bakso Bekatul dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(3):103-107.
- Hendra. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Lama Penyimpanan terhadap Daya Awet Bawang Putih. *Jurnal Biota*, 3(2): 54-59.
- Imam, M. Z. dan Akter, S. (2011). Musa paradisiaca L. and Musa sapientum L.: A Phytochemical and Pharmacological Review. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(5):14-20.

- Kent, N.L. (1983). *Technology of Cereal (3rd ed)*. Sydney: Pergamon Press.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kurniawan, H. (2020). , *Skripsi S-1* Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Soegijapranata, Semarang.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1):9-15.
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan (agrikan UMMU-Ternate)*, 9(1): 1-8.
- Lestario, L. N., Yoga, M. K. W. C., dan Kristijanto, A. I. (2014). Stabilitas Antosianin Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) terhadap Cahaya sebagai Pewarna Agar-Agar, *AGRITECH*, 34(4):374-381.
- Maliluan, C., Pramono, Y.B., & Dwiloka, B. (2014). Physical and Sensory Characteristics of Chicken Nuggets with Utilization of Rice Bran to Substitute Wheat Flour. *Journal of Applied Food Technology*, 1 (1) : 4-7.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Bogor: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Nasution, A. F., E. Dihansih, Anggraeni. (2016). Pengaruh Substitusi Pakan Komersil dengan Tepung Ampas Kelapa Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Daging Ayam Kampung. *Jurnal Pertanian*, 7(1):14-22.
- Novitasari, A., Ambarwati, A., Lusiana, A., Purnamasari, D., Hapsari, E., Ardiyani, N. D. (2013). Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). *Jurnal KesMaDaSka*.
- Nugraha, B. D., Iswoyo, Sampurno A. (2019). Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Jenis Tepung

- yang Berbeda. *Jurnal*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang, Semarang.
- Nurhayati, D. W. Marseno, Setyabudi, F. M. C. S., Supiyanto. (2018). Pengaruh *Steam Blanching* terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase, Total Polifenol, dan Aktivitas Antioksidan Biji Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(3): 95-103.
- Pakekong, E. D., Homenta, H., dan Mintjelungan, C. N. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Bawang BOMBAY (*Allium cepa* L) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Secara in Vitro. *PHARMACON*, 5(1):2302-2493.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., Hintono, A. (2012). Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi Dengan Jamurtiram Putih (*Plerotus ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4): 125-130.
- Pratiwi, L., Yusmarini, dan Harun, N. (2016). Studi Pemanfaatan Jantung Pisang Dan Ikan Gabus Dalam Pembuatan Nugget. *JOM Faperta*, 3(1):1-14.
- Prebrianti, Y., Sri, H. D., Fakhry, M. (2012). Substitusi Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dalam Pembuatan Nugget Ayam. *Karya Ilmiah*, Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.
- Purnamasari, E., Zulfahmu, M., dan Mirdhayanti, I. (2012). Sifat Fisik Daging Ayam Petelur Afkir yang Direndam dalam Ekstrak Kulit Nenas (*Ananas comosus* L. Merr) dengan Konsentrasi yang Berbeda. *Jurnal Peternakan*, 9(1):1-8.
- Rifqi, A M. (2012). Formulasi Nugget Tahu Pury (Nugget tapury) sebagai Alternatif. Institut Pertanian Bogor.
- Riganakos, K. A. & Kontominas, M. G. (1995). Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygrometric Tehnique. G. Charalambous (Ed). Food Flavors : Generation Analysis and Process Influence, *Journal*.
- Rohaya, S., E. Husna, N., Bariah, K. (2013). Penggunaan Bahan Pengisi Terhadap Mutu *Nugget* Vegetarian Berbahan Dasar Tahu dan Tempe. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.

- Rohmawati, N. (2007). Uji Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Kana (*Canna coccinea* Mill.) Merah (Pengaruh: Pemanasan, Cahaya, Oksidator-Reduktor, Logam, dan Kondisi Simpan Berbeda), Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Rollando, R. (2018). Penelusuran Potensi Aktifitas Antioksidan Jantung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Ilmu Farmasi dan Farmasi Klinik (JIFFK)*, 15(1):37-44.kurniawan
- Soewarno, T.S. (1990). *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Souripet, A. (2015). Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu, *AGRITEKNO*, 4(1): 25-32.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (1997). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. (2007). *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Supriyanto, Haryadi, Rahardjo, B., Marseno, D. W. (2007). Perubahan Suhu, Kadar Air, Warna, Kadar Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Kakao selama Penyangraian dengan Energi Gelombang Mikro. *AGRITECH*, 27(1):18-26.
- Sutarni & Siti. (1986). *Botani Umum*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Tjitrosoepomo, gembong. (1994). *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta: Gajah Mada University press.
- Tjokroadikusumo, P. S. (1993). *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: Gramedia.
- Wariyah, C., Anwar C., Astuti, M., dan Supriyadi. (2007). Kinetika Penyerapan Air pada Beras. *AGRITECH*, 27(3):112-117.
- Widyastuti, E. S., Widiati, A. S., Hanjariyanto, R. D., dan Avianto, M. V. (2010). Kualitas Nuggets Ayam dengan Penambahan Keju Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1):1-10.
- Wuryanti & Murnah. (2009). Uji Ekstrak Bawang Bombay Terhadap Anti Bakteri Gram Negatif *Pseudomonas aeruginosa* dengan

Metode Difusi Cakram. *Jurnal Sains & Matematika (JSM)*, 17(3): 159-163.

Zahra, S. L., Dwiloka, Mulyani, S. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang terhadap Perubahan Nilai Gizi dan Mutu Hedonik pada Ayam Goreng, *Animal Agriculture Journal*, 2(1):253-260.