

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

1. Laju pelepasan AITC minimum untuk menghambat pertumbuhan *Salmonella* adalah 0,6 µg/jam dan *Listeria monocytogenes* adalah 1,2 µg/jam.
2. Penggunaan gabungan gas AITC dan MAP lebih efektif dalam menghambat pertumbuhan mikroba patogen dibandingkan penggunaan MAP atau AITC saja
3. Penggunaan AITC dengan laju pelepasan 1,2 µg/jam dan lebih dari 1,2 µg/jam akan menyebabkan perubahan warna pada permukaan daging ayam.

4.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian tentang kualitas organoleptik dan adanya kehilangan nutrisi dari daging ayam akibat penggunaan AITC untuk menghambat pertumbuhan mikroba patogen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus¹, 1999. *Allyl Isothiocyanate*.
<http://monographs.iarc.fr/ENG/Monographs/vol73/mono73-6.pdf>
(19 September 2010)
- Anonimus², 2009. *Case Histories*.
<http://www.cryovac.com/eu/en/library/casehist/grampian.html> (22
September 2010)
- Cross, H.R. and A.J. Overby 1988. *World Animal Science : Meat Science, Milk Science and Technology*. Amsterdam: Elsevier Science Publisher
- Corner, DE. 1995. *Naturally Occuring Compounds in Antimicrobial in Food*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara
- Houser, Terry A dan Joseph G. Sebranek.2006. Modified Atmosphere Packaging. (dalam *Advanced Technologies for Meat Processing*, Leo M. L. Nollet and Fidel Toldra, Eds.), CRC Press Taylor and Francis Group, Boca Raton, 419-447
- Karyadi, Darwin dan Muhilal.1992. *Kecukupan Gizi yang Dianjurkan*. Jakarta: Gramedia.
- Milillo, S.R., S.C. Ricke. 2010. Synergistic Reduction of Salmonella in a Model Raw Chicken using a Combined Thermal and Acidified Organic Acid Salt Intervention Treatment. *J. Food Sci.*, 75 (2), M121-M125
- Murwani, R. 2008. *Modified Atmosphere Packaging untuk Meat Product*.
<http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55634> (10
September 2010)

- Othman, F. 2006. *Understanding Meats: Why Red Meat is Red and Why White Meat is White*. <http://ezinearticles.com/?Understanding-Meats:-Why-Red-Meat-is-Red-and-Why-White-Meat-is-White&id=329353> (14 September 2010)
- Shin, J., B. Harte, E. Ryser dan S. Selke 2010. Active Packaging of Fresh Chicken Breast, With Ally Isothiocyanate (AITC) in Combination with Modified Atmosphere Packaging (MAP) to Control the Growth of Pathogens. *J. Food Sci.*, 75 (2), M65-M71
- Soputan J E M. 2000. Perubahan Mutu Dendeng Sapi selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. Thesis PPs. Unsrat, Manado.
- Syamsir, E. 2007. *Pengawet Alami Pengganti Formalin*. <http://ilmupangan.blogspot.com/2007/11/abracadabra-dviratulisannya.html> (20 September 2010)
- Usmiati, S. 2010. Pengawetan Daging Segar dan Olahan. pascapanen.litbang.deptan.go.id/media/berita/daging-awet.pdf (7 September 2010)
- Usmiati, S., Miskiyah dan Rarah R.A.M. 2009. *Pengaruh Penggunaan Bakteriosin dari Lactobacillus sp. Galur SCG 1223 terhadap Kualitas Mikrobiologi Daging Sapi Segar*. *JITV* 14(2): 150-166.