

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Variasi jenis pati tidak memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia (kadar air, *hardness*, *cohesiveness*) dan organoleptik (kesukaan terhadap tekstur, *juiciness*, rasa) *nugget* gurami.
2. Variasi konsentrasi pati memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia (kadar air, dan *hardness*), namun tidak memberikan perbedaan nyata terhadap tingkat kesukaan terhadap organoleptik *nugget* gurami
3. *Nugget* gurami dengan perlakuan terbaik untuk setiap jenis pati adalah *nugget* gurami dengan konsentrasi *filler* 20%.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian tentang *nugget* gurami dengan menggunakan perlakuan yang sama pada ikan yang berada di kondisi *post-rigor* atau *rigor mortis*, mengingat tidak semua ikan gurami dijual dalam kondisi hidup maupun *pre rigor*.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai karakteristik protein ikan gurami, sehingga dapat dijadikan dasar pemanfaatan olahan daging gurami yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Boiler dan Ayam Petelur Afkir Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. *Thesis S-2*, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Anonymous¹. 2011. *Tingkat Produktivitas Jagung di Jawa Timur Tahun 2010*. http://www.jatimprov.go.id/index.php?option=com_content&task=view&id=10032&Itemid=1.
- Anonymous². 2011. *Produksi Padi dan Ubi Kayu*. http://www.jatimprov.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=40%3&Itemid=1.
- Bagus. 2008. *Potensi dan Prospek Tanaman Garut*. Jember: UD. Raung.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683-2002. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Carballo, J.S., G. Barreto dan F.J. Colmenero. 1995. Starch and Egg White Influence on Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content, *J.Food Sci.*, 60 (4): 673-677.
- Cecil, J.P., Lav, S.H.G., Hang, dan Ku, C.K. 1982. *The Sago Starch Industry: A Technical Profil Based on a Preliminary Study in Sarawak*. London: Tropical Product Institute Overseas Development Administration.
- Cheow, C.S and S. Y. YU. 1997. Effect of Fish Protein, Salt, Sugar, and MSG on The Starch In Fish-Starch Mixture. *Journal of Food Processing and Preservation* (21), 161-171.
- Ciacco, C.F., D'Appolonia, B.L. 2005. Characterization of Straches From Various Tubers and Their Use In Bread-Baking.. *Journal of Cereal Chemistry* 54(5), 1096-1107
- De Man, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry (3rd ed)*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers.

- Dinas Perikanan Kabupaten Musi Banyuasin. 2011. *Provinsi-provinsi Penghasil Ikan Gurami*. <http://disperik.mubakab.go.id/beranda/17-berita/91-provinsi-provinsi-penghasil-ikan-gurame-.html> (14 September 2011).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Dutson, T.R and A.M, Pearson. 1987. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Product (Vol 3)*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Elliason, C.A. 2004. *Starch In Food: Structure, function and applications*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Ensminger, A.H., M.E. Ensminger., J.E. Konlande, dan J.R.K. Robson, 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia 2nd edition*. USA: CRC Press.
- Fakolade P. O. and Omojola A. B. 2008. *Proximate composition, pH value and microbiological evaluation of 'Kundi' (dried meat) product from beef and camel meat*. Nigeria: Meat Science Laboratory. Animal Science Department University of Ibadan.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology "Principles and Practice"*. New York: Ellis Howard Limited.
- Fox, P.F and J.J. Condon. 1982. *Food Protein*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Gamman, P dan K.B. Sherington. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: UGM.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-hasil Olahan Susu, Daging, Ikan, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Heid, J.L and Joslyn. 1967. *Fundamental of Food Processing and Operation Ingredients, Methods and Packaging*. New York: West Connection The Science Publication.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and gelling Agent for Food*. Maryland: Aspen Publishers Inc.

- Jangkaru, Z. 2002. *Memacu Pertumbuhan Gurami*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kanoni, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadi Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kramlich, W.E., A.M. Pearson dan F.E. Tauber. 1982. *Processed Meat*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Kunia., Kabelan. 2008. *Garut: Sumber Pangan Alternatif*. <http://kabelan-kunia.blogspot.com/2008/11/garut-sumber-pangan-alternatif.html> (24 Agustus 2011).
- Lawrie, R.A. 1995. *Ilmu Daging*. Jakarta: UI Press.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2 (02), 171-180.
- Makfoed, D. 1982. *Diskripsi Pengolahan Hasil Pertanian*. Departemen Ilmu dan Teknologi Makanan. Yogyakarta: Fakultas Teknik Pertanian UGM.
- Mead, G.C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publishers Ltd.
- Meilina, Y. 2002. Pembuatan Nugget Daging Ayam Petelur Non-Produktif: Kajian Penggunaan Tepung Terigu atau Tepung Maizena sebagai Alternatif Bahan Pengisi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta:

- Penebar Swadaya.
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Naruki, S dan Kanoni, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hewan I*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Novita, T. 1999. Pengaruh Perebusan Sebelum Pengalengan dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Bakso yang Dikalengkan, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Paulina, V. H. 2003. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka pada Daging Kalkun Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Turkey Nuggets, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties at Food Components*. Toronto: Academic Press, Inc.
- Purnomo, H. 1997. Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Purnomo, H., A. Dedes dan Siswanto. 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lama Pemasakan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan Volume 1. Surabaya: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 10-11 Oktober 2000.
- Radley, J. A. 1976. *Industrial Uses of Starch and It's Derivatives*. London: Applied Science Publishers LTD.
- Raharjo, S. D. R., Dexter, R.C., Worfel, J, N., Sofos, M, B, Soomon., G, W. Shults, and G. R. Schmidt. 1995. Quality Characteristic of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques. *J Food Sei, Go* (1), 58-71.

- Rahman, A.M. 2007. Mempelajari karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Tapioka an Mocal (*Modified Cassava Flour*) sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Rukmana, R. 2000. *Garut: Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Roshental, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Santoso, H. B. 1992. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press
- Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S. B., Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Yogyakarta: Liberty
- Sumartono. 1985. *Lada*. Jakarta: CV. Yasaguna
- Suprapti, M. L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka: Pembuatan & Pemanfaatannya*. <http://books.google.co.id/books?id=yD0OyTwRLVsC&pg=PA29&dq=persyaratan+standar+kualitas+tapioka+departemen+perindustrian+1976.html> (20 Agustus 2011)
- Suriani, A.I. 2008. Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Termodifikasi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Surjoseputro, S., P. S. Naryanto, dan M. Fatoni. 2004. Effect of Sodium Tripolyphosphate (STPP) to Physicochemical and Sensory Characteristic of Turkey Nuggets Derived From White an Dark Turkey Meat. *Indonesian Food and Nutrition Progress* 11(2): 83-94
- Tjokroadikoesomo, P. S. 1996. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT. Gramedia

Wibowo, S.1989. *Budidaya bawang Putih, Bawang Merah, dan Bawang Bombay*. Jakarta: Swadaya

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia PustakaUtama