

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi tepung menjes tidak berpengaruh nyata terhadap organoleptik tekstur, kadar air dan memberikan pengaruh nyata terhadap WHC, *hardness*, *cohesiveness* dan tingkat kesukaan terhadap rasadan *juiceness nugget* bandeng.
2. Perlakuan terbaik jikaditinjau dari sifatfisikokimiadan organoleptik adalah perlakuan M4,5 yaitu nugget bandeng dengan penambahan tepung menjes sebesar 4,5%. Nugget bandeng menjes dengan penambahan tepung menjes sebesar 4,5% memiliki WHC sebesar 133,3%, kadar air 54,18%, *hardness* 19353,878 g, *cohesiveness* 0,66, dan kadar serat pangan dalam produk sebesar 3,93%.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan produk nugget bandeng dengan penambahan tepung menjes memiliki kekompakkan dan rasa yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda, *Thesis S-2*, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Angraini, T.N. 2002. Aplikasi Mutu Statistik pada Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. JAPFA-Osi Food Industri Tangerang, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Alamsyah, Y. dan R. Sujanto. 2009. *Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Jakarta: AgroMedia.
- Apriadji, W.H. 2001. Ikan Laut Haruskah Dihindari?/ Majalah Nirmala, Desember. Hal. 17-19. Bagian Nutrisi
- Asp, NG, CG Johannson, H Hallmer dan M Sijestrin. 1983. Rapid Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *J. Agr. Food Chem* 31: 476-482.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-6683-2002. Nugget Ayam (Chicken Nugget). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia
- Berry, B. W. 1994. Properties of Low-Fat, Nonbreaded Pork Nuggetss with Added Gums ang Modified Starches, *J. Food Sci*, 59 (4),742-750.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M Wotton. 2009. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta. (Diterjemahkan oeh Hari Purnomo dan Adiono).
- Cunningham, F.E. dan D.R. Suderman. 1983. The Effect of Freezing Broiler Drumstick on Breeding Adhesion, *Journal of Food Science*, 46, 1953-1955.
- Cheret R, Delbarre-Ladrat C, Lamballerie-Anton M, Verrez-Bagnis V. 2007. Calpain and cathepsin activities in post mortem fish and meat muscles. *J Food Chem*101(4):1474-1479.

- Dutson, T. R. dan A. M. Pearson. 1989. *Advances in Meat Research, Restructurat Meat and Poultry Product* (Vol. 3). New York : Van Norstrand Reinhold Company
- Fellow P. 1992. *Food Processing Technology (principles dan practice)*. Ellis Horwood. New York.
- Hermanianto, J. 2008. *Penyimpanan Beku Daging*. [http://www.foodreview.biz/login/preview.php? view & id =55637](http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55637) (14 Agustus 2012).
- Hidayati, D.W. 2002. Pengaruh Subtitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hui , F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Willy and Sons , Inc. USA
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lee, K.E., H.J. Kim, D.S. An, E.S. Lyu And D.S. Lee. 2008. *Effectiveness of modified atmosphere packaging in preserving a prepared ready-to-eat food*. *Packaging Technology and Science* 21(7): 417 – 423.
- Lesimple, S.,L.Torres S., S.Mitja, Y. Fernandes And L. Dueand. 2009. *Volatile compounds in processed duck fillet*. *J. Food Sci.* 60(3):615 – 618.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget dari Ikan Patin (*Pangasius hypothalamus*). Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Murtidjo, B. A., 2002. Bandeng. Kanisius. Yogyakarta.
- Nur, Richana dan Titi, Chandra. 2005. Karakterisasi Sifat Fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi Ganyong, Suweg, Ubi kelapa dan Gembili. *J.Pascapanen II(I) 2004*: 29-37. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Nurjanah, Abdullah A, Kustiariyah. 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku HASil Perairan. IPB Press. Bogor.
- Owens, C. M., 2001. Coated Poultry Products, (dalam *Poultry Meat Processing*, Alan R.S, Ed.), CRC Press, New York.
- Petracci, M. and E. Baeza. 2011. Harmonization of methodologies for the assessment of poultry meat quality features. *World's Poultry Science Journal*. 67(1): 137-151
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component* 2nd Edition. New York: Academic press, Inc.
- Purnomowati, I., Hidayati, D., dan Saparinto, C. 2007. Ragam Olahan Bandeng Kanisius. Yogyakarta.
- Rahardjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. *Food and Nutri* 3(1): 39-53
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno, H. 1992. Komposisi Tubuh dan Evaluasi Daging Dada sebagai Pedoman Penilaian Kualitas Produk Ayam Kampung Jantan. *Buletin Peternakan* Vol. 16. Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Soeparno, H. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhadi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudrajat, A. 2008. *Budidaya 23 Komoditas Laut Menguntungkan*. Penebar Swadaya. Jakarta. USDA National Database for Standard Reference . 2009. *Milkfish List Nutrition*
- Sulchan, Mohammad dan Nur W, Endang. 2007. *Nutrional Value and Amino Acid Composition of Tempe Gembus and Its Effect on Growth of Rats*. *Maj Kedokt Indon*, Volum: 57, Nomor: 3.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tanoto, E. 1994. *Pengolahan Fish Nugget dari Ikan Tengiri (Scamberomorus commersoni)*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.