

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Interaksi perlakuan STPP dan gelatin menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan terhadap sifat organoleptik tekstur dan *juiciness nugget* ayam, sedangkan perlakuan gelatin menunjukkan adanya pengaruh pada kadar air dan kekerasan (*hardness*).
2. Perlakuan STPP, gelatin dan interaksi keduanya tidak memberikan pengaruh yang signifikan terhadap WHC (analisis setelah penyimpanan pada -20°C , 24 jam), kekompakan (*cohesiveness*) dan kadar lemak (analisis setelah penyimpanan pada -20°C , 10 hari).
3. Perlakuan terbaik *nugget* ayam adalah perlakuan penambahan STPP 0% dan gelatin 4% dengan kadar air 63,57%, WHC 2,77, kadar lemak 19,72%, TPA berupa kekerasan (*hardness*) 10,11 N, kekompakan (*cohesiveness*) 0,2818, sedangkan nilai kesukaan berupa tekstur 6,71 (suka), dan *juiciness* 6,85 (suka).

6.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, disarankan:

1. Pembuatan *nugget* ayam dengan metode *cold-set binding* menggunakan STPP 0% dan gelatin 4% pada suhu penyimpanan -20°C selama 24 jam.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui peran STPP dan gelatin selama masa simpan *nugget* ayam pada suhu penyimpanan tertentu sehingga dapat didistribusikan secara lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D., H. Purnomo dan Siswanto. 2001. *Kualitas Nuggets Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. http://www.digilib.brawijaya.ac.id/virtual_library/mlg_serial/Pdf%20Material/Biosain%20Edisi%20April%202001%20%28Edisi%201%29/kualitas%20nuggets%20daging%20ayam.pdf (2 Maret 2004).
- Anonimous. 2004a. http://www.norshell.no/files/documents/markedrapport_gelatin.pdf (25 Mei 2004).
- _____. 2004b. Gelatin. <http://www.gelatin.co.a/gltln1.html> (25 Mei 2004).
- AOAC. 1997. *Official Method's of Analysis of AOAC International*. 16th edition USA: AOAC International.
- Chen, C.M. dan G.R. Trout. 1991. *Sensory, Instrumental Texture Profile and Cooking Properties of Restructured Beef Steaks Made with Various Binders*. *J. food Sci* 56(6):1457-1460.
- Cheow, C.S. dan S.Y. Yu. 1997. *Effect of Fish Protein, Salt, Sugar and Monosodium Glutamat on The Gelatinization of Starch in Fish Starch Mixture*. *Journal Food Processing and Preservation* 21, 161-171.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- de Garmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy* (7th ed.). New York: MacMillan Publishing Company.
- deMan, J.M., 1997. *Kimia Makanan, edisi 2*. (Penterjemah: Prof. Dr. Kosasih Padmawinata). Bandung: ITB.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- FAO. 2004. *Edible Gelatin*. http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0168.htm. (8 Maret 2004).
- Food Safety and Inspection Service (FSIS). 1999. <http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/RDAD/FRPubs/94-015DF.htm> (28 Mei 2004).

- FSIS. 2003. *Safe and Suitable Ingredients Used in the Production of Meat and Poultry Products*.
<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FSISDirectives/7120.1Amend1.htm>
(28 Mei 2004).
- Gelatin Manufacturers Institute of America (GMIA). 2001. *Gelatin Information, News, History and More*.
http://www.gelatin-gmia.com/html/rawmaterials_app.html (25 Mei 2004).
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of Cereal*. 3rd edition. New York: Pergamon Press.
- Kirk, R.E. dan D.F. Othmer. 1951. *Encyclopedia of Chemical Technology* (Volume 7). New York: The Interscience Encyclopedia, Inc.
- Khotimah, I.K., S. Sudarmadji dan S. Rahardjo. 2000. *Seminar Nasional Industri Pangan: Physical Properties and Sensory Comparison of Ca-Alginate and NaCl-Phosphate Restructured Meat of Eel (Monopterus albus Z)*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kozlov, P.V. dan Burdygina, G.I. 1983. *The Structure and Properties of Solid Gelatin and The Principles of Their Modification*.
<http://albumen.stanford.edu/library/c20/kozlov1983.html> (31 Maret 2003).
- Kurniawati, R., S. Raharjo, dan S. Hadiwiyoto. 2000. *Seminar Nasional Industri Pangan: Karakterisasi Kualitas Steak Daging Kelinci Hasil Restrukturisasi dengan Na-Alginat/Ca-Laktat Dibandingkan Garam/Polifosfat Sebagai Bahan Pengikat*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Li, W., J.A. Bowers, J.A. Craig dan S.K. Perng. 1993. *Sodium Tripolyphosphate Stability and Effect in Ground Turkey Meat*. *J Food Sci* 58(1): 501-504, 521
- Matz, S. S. 1970. *Cereal Technology*. Westport, Connecticut: AVI Publishing Co, Inc.
- Mead, G.C. (Ed). 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publishers, Ltd.
- Miller, R. 1998. *Functionality of Non-Meat Ingredients Used in Enhanced Pork*. Texas, A & M University.
<http://www.porkscience.org/documents/Other/functionalitynonmeat.pdf> (28 Mei 2004).

- Moeljono, R. 1982. *Pengolahan Hasil-Hasil Sampingan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mountney, G.J. 1989. *Poultry Products Technology, 2nd edition*. New York: Food Products Press, Inc.
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental And Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muchtadi., T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Pearson, A.M. dan T.R. Dutson (Ed). 1987. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Products (Volume 3)*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego, California: Academic Press, Inc.
- Pratt, C.D., Eleanore de Vadetesky, K.E. Langwill, K.E. Mc. Closkey, dan H.W. Schuemann. 1970. *Twenty Years of Confectionery and Chocolate Progress*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. McWatters, L.R. Beuchat, dan R.D. Phillips. 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours*. J Food Sci 62(4): 889-893
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green, dan S.R.J. Robbins. 1987. *Spices (Volume 1)*. New York: Longman Scientific and Technical.
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. Indonesian Food and Nutrition Progress 3(1): 39-53
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Santoso, H. B. 2000. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- SII 0074-75. *Terigu: Mutu dan Cara Uji*. Jakarta:Departemen Perindustrian RI.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press.
- USDA. 2004. National Nutrient Database for Standard Reference, Release 16-1. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl (29 Mei 2004).

- Ward, A.G. dan A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-4. Jakarta: PT. Gramedia.
- Young, L.L., C.M. Papa, C.E. Lyon dan R.L. Wilson. 1992. *Moisture Retention and Textural Properties of Ground Chicken Meat as Affected by Sodium Tripolyphosphate, Ionic Strength and pH*. *Journal of Food Science* 57, 1291-1293.