



BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

Rahayu

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi tepung terigu dan maizena yang ditambahkan pada pembuatan *nugget* ikan gurami menghasilkan sifat organoleptik rasa dan tekstur yang berbeda tetapi menghasilkan kenampakan yang sama.
2. Penambahan maizena pada *nugget* ikan gurami meningkatkan kadar air, WHC, kekerasan (*hardness*), kekompakan (*cohesiveness*) tetapi menyebabkan perubahan lebih rendah pada kadar protein dan kadar lemak.
3. Perlakuan terbaik *nugget* ikan gurami adalah perlakuan 3, dimana kombinasi yang digunakan adalah tepung terigu 8% dan tepung maizena 4% dengan kadar air 54,20%; WHC 2,78; kadar protein 23,29%; kadar lemak 12,13%; kekerasan (*hardness*) 52,99 N dan kekompakan (*cohesiveness*) 0,37.

6.2 Saran

Perlu penelitian lebih lanjut untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung maizena pada berbagai konsentrasi dalam pembuatan nugget ikan gurami untuk mengurangi terbentuknya tekstur nugget ikan gurami yang kenyal yang kebanyakan tidak disukai oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Badji, A.S and G.S Kee. 1994. *Change in Colour, pH, WHC, Protein Extraction and Gel Strangth During Processing of Chicken Surimi (Ayami)*. J. Asean Food. 9(2),63-368
- Belitz, H.D. and W. Grosch., 1999. *Food Chemistry, second edition*. Berlin: Springer – Verlag.
- Carballo, J., Fernandez, P., Bareto, G., Solas, M.T. and Colmenero, F.J., 1996. *Morphology and Texture of Bologna Sausage as Related to Content of Fat, Strach and Egg White.*, J Food Sci, 61: 653 – 655
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons Inc
- Cheow, C.S and S. Y YU. 1997. *Effect of Fish Protein, Salt, Sugar and MSG on The Starch in Fish-Starch Mixture*. J 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.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan, dan C.R. Canada. 1984. *Engineering Economy*. New York: MacMillan Publishing Company.
- DeMan, J.M., 1999. *Principles of Food Chemistry (3rd ed)*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI,1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1990. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Djarajah,Z., 2000. *Budidaya Gurami*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Dutson, T.R. and A.M. Pearson,1987. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Product (Vol 3)*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fatoni, M. 2003. *Skripsi: Pengaruh Penggunaan STPP Dan Bagian Daging Kalkun Terhadap Sifat Fisikokimiawi Dan Organoleptik Turkey Nuggets*. Surabaya: FTP-Universitas Widya Mandala

- Fox, P.F and J.J Condon. 1982. *Food Protein*. London: Applied Science Publisher Ltd.
- Godon, B. 1993. *Bioconversion of Cereal Product*. New York: VCH Publisher Inc.
- Hadiwiyoto. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Heid, J.L dan Joslyn. 1967. *Fundamental off Food Processing and Operation Ingredients, Methods and Packaging*. New York: West Connection The Science Publication.
- Imeson, Alan., 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: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- 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
- Martin, R.E. 1980. *Chemistry and Biochemistry of Marine Food Products*. Westport Connecticut: AVI Publishing Co.
- Mead, G.C. 1989. *Processing of Poultry*. New York: Elsevier Science Publishers Ltd.
- Meyer, L.H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Moeljono, R. 1982. *Pengolahan Hasil-Hasil Sampingan Ikan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Moskowitz, H.R., 1987. *Instrumental and Sensory: Measurement Food Texture* New York: Marcel Dekker, Inc

- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Naruki, S. dan Kanoni S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Hewan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Park, S. MS. Brewar. J. Novakofski, P.J. Bechtel and FK. Mc. Keith. 1996. Process and Characteristics for Surimi Like Material Made From Beef or Pork. *J. Food Sci* 61 = 422 – 427.
- Pomeranz, Y., 1985. *Functional Properties of Food Components*. Toronto: Academic Press, 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
- Purnomo, H. 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Purnomo, H, A. Dedes dan Siswanto 2000. *Pembuatan Chicken Nuggets dengan Konsentrasi Tepung Tapioka dan Lcma Pemasakan yang Berbeda*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan Volume I. Surabaya: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 10-11 Oktober 2000.
- Radley, J.A., 1976. *Industrial Uses of Starch and Its 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.
- Raharjo, S. 1996. *Technologies for the Production of Restructured Meat: A Review*. *Food and Nutri* 3(1): 39-53
- Rismunandar. 2000. *Lada, Budidaya, dan Tata Niaganya*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Rosenthal, A.J., 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM-Press

- Sudarmadji, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Yogyakarta: Liberty
- Todd, S.L., F.E. Cunningham, J.R. Claus and J.R. Schwenke. 1989. *Effect of Dietary Fiber on the Texture and Cooking Characteristics on Restructured Pork*. J. Food Sci 54(5): 1190-1192
- Wibowo, S. 1989. *Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah dan Bawang Bombay*. Jakarta: Swadaya.
- 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*. J Food Sci 57(1): 1291-1293.