

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Penggunaan daun singkong sebagai *filler* pada *nugget* ayam berpengaruh terhadap karakteristik organoleptik dari *nugget* ayam daun singkong.
2. Karakteristik orgaoleptik rasa, warna, dan tekstur pada *nugget* ayam dengan penambahan daun singkong menghasilkan rata-rata masing-masing 4,15 (suka); 3,56 (netral); dan 3,84 (suka).
3. *Nugget* ayam dengan penambahan daun singkong memiliki skor tingkat kesukaan secara keseluruhan 8,92 hal ini lebih rendah dibandingkan *nugget* ayam kontrol dan *nugget* ayam daun kelor.

4.2. Saran

Penerimaan *nugget* ayam daun singkong secara keseluruhan adalah 8,92 dengan rata-rata kesukaan orgaoleptik rasa, warna, dan tekstur masing-masing 4,15 (suka); 3,56 (netral); dan 3,84 (suka). Perlu dilakukan penelitian terhadap proporsi penambahan daun singkong untuk menghasilkan *nugget* ayam daun singkong dengan nilai rata-rata kesukaan 6,00 dan dapat diterima oleh panelis. Pengujian fisikokimia juga perlu dilakukan untuk mendukung pengujian organoleptik yang telah dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aina, N.F., dan Y. Iskandar. 2018. Studi Kimia dan Aktivitas Farmakologi Tanaman Seledri (*Apium Graviolens L.*). *Farmaka*. 16(2): 28-31.
- Aminah, S., T. Ramadhan., dan M. Yanis. 2015. Kandungan Nutrisi dan Sifat Fungsional Tanaman Kelor (*Noringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan*. 5(2): 35-41.
- Andarwulan, N., F. Kusnadar., dan D. Herawati. 2011. *Analisa Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat. (226-248).
- Apriadji, W.H., 2001. *Gizi Keluarga, Seri Kesejahteraan Keluarga*. Jakarta: PT. Penebar Swadya 17-19).
- Askar,S. 1996. Daun Singkong dan Pemanfaatannya Terutama Sebagai Pakan Tambahan. *Wartazoa*. 5 (1): 21-25.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya. (61-66).
- Aswar. 1995. Pembuatan *Fish Nugget* dari Ikan Nila Merah (*Oreochromis Sp.*). Skripsi, Fakultas Perikanan IPB, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (10 Agustus 2018).
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. (1-7).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Lada Putih Bubuk*. SNI 01-3717-1995. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional. (5-6).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Konsumsi Beryodium*. SNI 01-3556-2000. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional. (5-6).
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. SNI 01-6683-2002. *Nugget Ayam (Chicken Nugget)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (5-8).

- Berry, B. W. 1994. Properties of Low-Fat, Nonbreaded Pork Nuggets with Added Gums and Modified Starches. *Journal Food Science*. 59 (4): 742-750.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia. (30-40).
- Church, D.C. 1974. *Digestive Physiology and Nutrition of Ruminants*. Albany Print. Co. 2: 518.
- Coursey, D.G. 1973 .*Cassava as food: Toxicity Techolog*. London: Proceedings Of An Interdisciplinary Workshop.
- de Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB (75-90).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(17).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.(10).
- Fahey, G.C., dan L.L. Berger. 1988. *Carbohydrate Nutrition of rumininants*. In: D.C Chruch (Ed). *Digestive Phisiology and Nutrition of Rumininants. The Ruminant Animal*. New Jersey: Prentice Hall Eglewood Cliifs (25-30).
- Fellow, A.P. 2000. *Food Procession Technology, Principles and Practise*.2nd ed.. Cambridge: Woodread.Pub.Lim.
- Fukuba, H. dan E.M.T. Mendoza. 1984 . Determination of Cyanide in cassava *Tropical Root Crop: Postharvest Physiology and Processing*. Tokyo: Japan Scientific Societies Press. (21-30).
- Grier, S.A., J, Mensinger., S.H,Huang., S.K. Kumantika., dan N, Stettier. 2007. Fast Food Marketing And Children's Fast Food Consumption: Exploring Parent, Influences, in an Ethnically Diverse Sample. *Journal of Public Policy and Marketing*. 25(2): 221-235.

- Hangerman, A.E. 1992. *Tanin-Protein Interaction. Phenolic Compounds In Food and Their Effect on Health 1.* Wangshinton DC: American Chemical Society. (67-75).
- Harijono, Siwi, dan A., Sutrisno. 2011. Purifikasi dan Karakterisasi Linamarase Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) untuk Detoksifikasi Bubur Umbi Gadung. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 12(2): 76-82.
- Hartari,W.R. 2018. Pemanfaatan Singkong dan Daun Singkong Karet Sebagai Antimikroba Alami dan Menurunkan Cemaran *Staphylococcus aureus*, *Salmonella sp*, *Vibrio sp* dan *Escherichia coli* pada Ikan Tongkol. *Tesis. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.* (1-4). digilib.unila.ac.id (14 Januari 2019).
- Hartatik dan L.R. Widowati. 2010. *Pupuk Organik dan Pupuk Hayati.* Balittanah.litbang.detpan.go.id (10 September 2018).
- Hastuti, S., S. Suryawati., dan I. Muflahah.. 2015. Pengujian Sensoris Nugget Ayam Fortifikasi Daun Kelor. *Argointek.* 9(1): 71-75.
- Hermanianto, J. 2008. *Penyimpanan Beku Daging.* <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55637> (10 Agustus 2018).
- Hernawan, U.E., dan A.D., Setyawan,. 2003. Review: Senyawa Organosulfur Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) dan Aktivitas Biologinya. *Biofarmasi,* 1(2): 65-76.
- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan Senyawa Metabolit Sekunder Tanaman (Tanin dan Saponin) dalam Mengurangi Emisi Metan Ternak Ruminansia. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia.* 11(2): 89-98.
- Johnson, I.T.I., dan D.A.T. Soutgate. 1994. *Dietary Fibre and Related Substances.* London: Chapman & Hall.(105-115).
- Kartasapoetra, A.G. 1988. *Teknologi Budidaya Tanaman Pangan di Daerah Tropika Bina Aksara.* Jakarta. (56-70).
- Kurniasih. 2015. *Khasiat dan Manfaat Daun Kelor untuk Penyembuhan berbagai Penyakit.* Yogyakarta: Pustaka Baru Press. (70-75).

- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2) : 45 – 54.
- Lenny, S. 2006. Senyawa Flavonoid, Fenil Propanoid, dan Alkaloid. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 5(2): 12-20. Senyawa-Flavonoid,-Fenil-Propanoid-dan-alkaloid.html. (15 Januari 2019).
- Lusya, S. 2012 Tanin. *Laporan Praktikum*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor (9 Januari 2019).
- 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. <https://repository.ipb.ac.id> (10 September 2018).
- Moviana, R. 2015. Pembuatan Nugget dengan Penambahan Daun Kelor sebagai Makanan Alternatif Makanan Tinggi Zat Besi. *Jurnal Kesehatan Umus Brebes*. 1(1): 96-107.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (20 Agustus 2018).
- Nasiru, M. 2011. *Effect of cooking time and potash concentration on organoleptic properties of red and white meat* dalam Ayustaningworno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. (89-95).
- Ningtyas, Y.S. 2012. Tanin. *Laporan Praktikum*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor (9 Januari 2019).
- Novary, E. W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya. (6-9).
- Nurhidayati, S. 2006 Kajian Pengaruh Gula Aren dan Lama Fermentasi terhadap Kualitas Nata De Soya. *Jurnal Matematika, Saint dan Teknologi*. 7(3): 40-47.

- Owens, C.M. 2001. Coated Poultry Products, (dalam *Poultry Meat Processing*, Alan R.S, Ed.), New York: CRC Press (108-117).
- Palupi., N.S., F.R. Zakaria., dan E. Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul *e-learningENBP*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://www.scribd.com/doc/40520126/Pengaruh-Pengolahan-Terhadap-Nilai-Gizi-Pangan> (10 Oktober 2018).
- Permadi, S.N., S. Mulyani, dan A, Hitono. 2012. Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen *Nugget* Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (*Plerotus Ostreatus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 1(4): 115-120.
- Persagi (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo PT. Gramedia Pustaka Utama. (5-7).
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI Press). (32-36).
- Pursudarsono, F., D. Rosyidi, dan A. S. Widati. 2015. Pengaruh Perlakuan Imbalan Garam dan Gula terhadap Kualitas Dendeng Paru-paru Sapi, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 10(1): 36.
- Rahayu, R.Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda. *Skripsi*.Yogyakarta : Fakultas Peternakan Universitas Gajah Mada. <https://repository.ugm.ac.id/> (10 September 2018).
- Ramayulis, R. 2015. *Green Smoothie ala Rita Ramayulis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. (21-22).
- Ravindran, V. 1992. Preparation of Cassava Leaf Products and Their Use as Animal Feeds. *FAO Animal Production and Health Paper Food and Agriculture Organization of the United Nations* (95): 111-125.
- Rismunandar, M. dan N, Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta: Penebar Swadaya (42-43).

- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten. <http://digilib.unwidha.ac.id/>. (23 Oktober 2018).
- Silalahi, J. 2000. Hypocholesterolemic Factors in Foods. A Review. *Indonesian Food Nutrition Progress*. 7(1):26-36.
- Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. (45-48).
- Soelistijono. 2006. *Tanaman Singkong*. Jakarta: Penebar Swadaya. (56).
- Sukria, H. A., dan K. Rantan. 2009. *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. Bogor : IPB Press. (33-35).
- Sumbaga, D.S. 2006. Pengaruh Waktu Curing (Perendaman Dalam Larutan Bumbu) terhadap Mutu Dendeng Fillet Ikan Lele Dumbo (Clarias Gariepinus) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id> (10 September 2018).
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka (87-88).
- Syamsiah, I.S, dan Tajudin. 2003. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih. Jakarta: Agromedia Pustaka. (82-86).
- Syamsuddin, N., Lahmning, dan M. W. Cangonge. 2015. Analisis KAESUKAAN Terhadap Karakteristik Olahan Nugget yang Disubtitusi dengan Rumput Laut dan Tepung Sagu. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 1. (1-11).
- Syukri, A. 2015. Pengenalan Evaluasi Sensori. *Modul Pangan*. Tangerang: Universitas Terbuka. (1-41).
- Yuliani, I. 2013. Studi Eksperimen Nugget Ampas Tahu dengan Campuran Jenis Pangan Sumber Protein dan Jenis Filler Yang Berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik

- Universitas Negeri Semarang, Semarang. <http://lib.unnes.ac.id> (16 November 2018).
- Wahyuni, S., M.A, Ariskon., M.C.U, Sabana., S.W.N, Sahara., T. Murtiningsih., dan R, Putriningrum. 2013. Uji Manfaat Daun Kelor (Moringa Oleifera) Untuk Mengobati Hepatitis B. *Jurnal KesMaDasKa*. 4(2) :100-103.
- Warsito, H., Rindiani., dan F. Nurdyansyah. 2014. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Jember: Nuha Medika. (61-73).
- Wibowo, S. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya. (12-15).
- Winarno, F.G dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Cetakan pertama. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. (37-40).
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. (55-58).
- Zahara R. 2013. Artritis Gout Metakarpal dengan Perilaku Makan Tinggi Purin Diperberat oleh Aktifitas Mekanik Pada Kepala Keluarga dengan Posisi Menggenggam Statis. *Medula*. 1,(3) (34-37).
- Zahro, L. 2013. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Saponin Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(3): (3-7) repository.ubaya.ac.id (14 Januari 2019).