

BAB IV

KESIMPULAN

4.1. Kesimpulan

Penambahan daun singkong dan lama simpan berpengaruh nyata terhadap kadar air nugget ayam daun singkong pada tingkat signifikansi 5%. Kadar air yang dihasilkan selama penyimpanan 28 hari antara $63,048 \pm 1,60\%$ sampai $60,30 \pm 0,28\%$.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait dengan sifat fisikokimia dan organoleptik dari nugget ayam daun singkong selama penyimpanan di *freezer*.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar. 2003. Mutu Karkas Ayam Hasil Pemotongan Tradisional Dan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point. *Jurnal Litbang Pertanian* 22 (1) : 33-39.
- Alamsyah, Y. 2008. *Nugget*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 8-9.
- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwj9iYa43bHgAhXLp48KHTuLBS4QFjAFegQIABAC&url=https%3A%2F%2Fcore.ac.uk%2Fdownload%2Fpdf%2F12350886.pdf&usg=AOvVaw1hI5FuqE9IDGTdHsCBtz4e>. (Diakses 10 Februari 2019).
- Astawan, M. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademi Presindo. Jakarta. <http://www.depkes.go.id/index.php> (Diakses 22 Februari 2019).
- Astawan, M. 2007. *Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Buku Kompas. Jakarta. <http://www.depkes.go.id/index.php> (Diakses 22 Februari 2019).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2013. *Nugget Ayam SNI 7758:2014*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. BSN. <http://bsn.go.id> (Diakses 22 Februari 2019).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2014. *Nugget Ayam SNI 7758:2014*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta. BSN. <http://bsn.go.id> (Diakses 22 Februari 2019).
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Hal 165-172.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang: Universitas Diponegoro. Hal 75-76.

- Danarti dan Najiyati. 1992. *Palawija, Budidaya dan Analisis Usahatani*. Penebar Swadaya.: Jakarta <http://library.umy.ac.id/katalog> (Diakses 22 Februari 2019).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta. Hal 20.
- Ervina, M.G.A dan Suseno, T.I.P .2000. *Potensi Tersembunyi Flake Tempe Gembus. Prosiding Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia Volume II*. Surabaya. 10-11 Oktober 2000. Hal 345-354.
- Fajrin, A. M., Setyowati, K., Iskandar, A., Sugiarto, dan Yuliasih, I. 2000. *Pengemasan 1*. Bogor: Teknologi Pertanian Bogor. Hal 70-75.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York. Page 9.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise.2nd ed*. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Page 83-116.
- [FAO] Food and Agriculture Organization. 2001. *Manual for training of extension workers and farmers*. <http://www.fao.org>. (Diakses 10 Oktober 2018).
- Forrest, J.C., Aberle, E.B., Hendrick, H.B., Judge, M.D., and Merkel, R.A. 1975. *Principles of Meat Science*. W. H. Freeman and Co., San Francisco. <https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/> (Diakses 22 Februari 2019).
- Furqon, A. Q., Iffan, M., dan Askur, R. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 10 (2): 70-75.
- Hartadi, I.L., Kurniasari, dan Yulianto, M.E. 1980. Inaktivasi Enzimatis Pada Produksi Linamarin Dari Daun Singkong Sebagai Senyawa Anti Neoplastik. *Jurnal Teknologi Pangan* 4 (2): 1-6.

- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Makanan Bagi Kesehatan Kita*. Yogyakarta: Universitas Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. www.rudyc.com (16 Januari 2019).
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, dan Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai Filler (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (warna) Chicken Nugget. *Jurnal Teknologi Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro* 2(1): 370-376.
- Lakitan, B. 1995. *Fisiologi Pertumbuhan dan Perkembangan Tanaman*. Raja Grafinda Persada: Jakarta. Hal 219.
- Latifah, N.H. 2010. Pemilihan Jenis Plastik dan Pembuatan Desain Kemasan untuk Keripik Tette Madura. *Skripsi*. Bangkalan: Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura. <https://library.trunojoyo.ac.id/> (Diakses 12 April 2019).
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/> (Diakses 12 April 2019).
- Maryati, S. 2000. *Tata Laksana Makanan*. Jakarta: Rineka Cipta. Hal 45.
- Muchtadi, T dan Ayustaningwarno, F.2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. Hal 72-145.
- Palungkun, R dan Budiarti, A. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 74.
- Purba, A., Rusmarilin, H., dan Taufik. 2005. *Sifat Fisik Pangan dan Hasil Pertanian Pedoman Praktikum*. USU-Press, Medan. Hal 32.
- Putri, S.I dan Nento, W.R. 2017. Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Politeknik Gorontalo* 1(2): 75-81.

- Putri, V.D dan Yureya, N. 2018. Uji Kualitas Kimia dan Organoleptik Pada Nugget Ayam Hasil Substitusi Ampas Tahu. Pekanbaru. *Jurnal Katalisator* 3 (2): 135-144.
- Rahayu, I., Sudaryani, Titik, S., dan Hari, S. 2002. *Panduan Lengkap Ayam*. Jakarta: Penebar Swadaya. <https://www.belbuk.com/panduan-lengkap-ayam-p-34044.html>. (Diakses 22 Februari 2019).
- Ratnaningsih. 1999. *Pembuatan Nugget Sebagai Pemanfaatan Daging Merah Tuna (Thunus Obesus)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor. <https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=2ahUKEwjwvWbl8rhAhWbF3IKHUv4BRsQFjAAegQIAxAC&url=http%3A%2F%2Frepository.ipb.ac.id%2Ffjspuj%2F> (Diakses 12 April 2019).
- Ravindran, V . 1992. "Preparation of cassava leaf products and their use as animal feeds.". FAO animal production and health paper page111–125. http://www.fao.org/Ag/AGA/AGAP/FRG/AHPP95/95_-111.pdf. (Diakses 26 September 2018).
- Regenstein, J. M., Chaudry, M. M., dan Regenstein, C. E. 2003. *The Kosher and Halal Food Laws. Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety* 2(1): 111-127.
- Rismunandar. 1993. *Lada Budidaya dan Tataniaganya*. Penebar Swadaya, Jakarta. <http://kin.perpusnas.go.id/DisplayData.aspx?pId=1222&pRegionCode=UNMASA&pClientId=113>. (Diakses 22 Februari 2019).
- Soelistijono, 2006. *Tanaman Singkong*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal. 40.
- Soeparno. 1998. Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke-3. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. <https://www.belbuk.com/ilmu-dan-teknologi-daging-p-13371.html>. (Diakses 22 Februari 2019).
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan teknologi daging cetakan keempat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. <https://www.belbuk.com/ilmu-dan-teknologi-daging-p-13371.html>. (Diakses 22 Februari 2019).
- Stansby, M.E. 1963. *Industrial Fishery Technology*. London: Reinhold Publisher. Co. Chapman and Hall Ltd. Page 275-288.

- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM. Hal 56-58.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya. Hal 90-95.
- Syamri. 2011. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. www.ilmupangan.blogspot.com/search/label/daging. (Diakses 09 Januari 2019).
- Wibowo, S. 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya. Hal 12-15.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 113.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 83-85.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 74.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Hal 67.
- Yahya, E., Suseno, I.P.S., dan Setijawati, E. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Menjes Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 12 (2): 63-6.
- Yashoda, K., Sachindra, N., dan Sakhare, P. 2001. Microbiological Quality of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically in a Small Scale Poultry Processing Unit. *Journal of Food Quality* 24(3):249-259.