

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

- Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kombinasi penambahan gula kelapa dan garam dapur serta interaksinya berpengaruh terhadap kadar air,  $A_w$ , tekstur, dan uji organoleptik pada produk dendeng sayat daging kambing.
- Penambahan gula kelapa 50 % dan garam dapur 4,5 % dalam pembuatan dendeng memberikan produk dendeng yang terbaik ditinjau dari segi kadar air (23,05%),  $A_w$  (0,61), tekstur, dan uji organoleptik dendeng sayat daging kambing.
- Pada produk dendeng sayat daging yang terbaik didapat kadar asam amino sebesar 5,44 % b/b dan kadar gula reduksi 2,11 %.

### **6.2. Saran**

- Sesuai hasil penelitian ini disarankan dalam pembuatan dendeng sayat daging kambing ditambahkan gula kelapa 50 % dan garam dapur 4,5 % dari jumlah daging.
- Penelitian ini dapat dilanjutkan untuk melihat pengaruh masa simpan terhadap penurunan nilai gizi dendeng sayat daging kambing terutama yang diakibatkan karena adanya pengaruh reaksi maillard dan oksidasi lemak.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1982. *Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- √ Anonim, 1989. *Daftar komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- AOAC, 1980. *Official Method's of Analysis*, 14<sup>th</sup> ed., Association Of Analytical Chemistry. Washington: Willard Grant Press.
- Belitz, H. D. dan Grosch. W., 1987. *Food Chemistry Springer Verlag*, Berlin.
- Bone, D. 1973. *Water Activity in Intermediate Moisture Food*. Food Technol., 27: 71 – 74.
- Buckenhiiskes, H.J., 1999. *Functions of Sugars in Meat Processing. Journal for meat production and meat processing. Frankfurt : Verlagsgrupper fachverlag*.
- Buckle, K.A. dan Purnomo,H.,1986. *Measurement of Intermediate Enzymic Browning of Dehydrated and Intermediate Moisture Meat*. J. Food Sci., 37: 165-172.
- √Buckle, K.A., Edward, Fleet, G. H., dan Wootton, M., 1987. *Ilmu Pangan*. (H. Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Cetakan kedua UI.
- Desroiser, N.W, dan James, N.D. 1977, *Principle of Food Presevation*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Hadiwiyoto, S., Suparno, dan Budiharta, S., 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*, Yogyakarta: Pusat antar universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada.
- Heldman, D.R., 1973. *Texture Stability During Storage Of Freeze Dried Beef at Low and Intermediate Moisture Contents*. J.Food Sci., 24 : 889.
- Kemp, S.E. dan Beauchamp, G. K., 1994. *Flavor Modification by Sodium Chloride and Monosodium Glutamate*. J. Food Sci., 59: 682-686.

- Kuo, J.C. dan Ockerman, H.W., 1985. *Effect of Salt, Sugar and Storage Time on Microbiological, Chemical and Sensory Properties of Chinese Style Dried Pork*. J. Food Sci., 50 : 1384.
- Labuza, T., dan Sara, A. M., 1990, *Browning and Amino Acid Lost in Model Total Parentral Nutrition Solution*. J. Food Sci., 55: 821
- Macrae, 1990. *HPLC in Food Analysis*. London: Department of Food Science University of Reading.
- O'Brien, J., 1996. *Stability of Trehalose, Sucrose, and Glucose To Non Enzymatic Browning in Model System*. J. Food Sci., 30: 679-682.
- Purnomo, H., 1979. *Investigation on Dendeng a Traditional Dehydrated Meat of Indonesia*. Sydney : M.App.Sc. Thesis. University of New South Wales.
- Purnomo, H., Buckle, K. A. dan Edward, R. A., 1983. *A Preliminary Study on a Traditional Intermediate Moisture Beef Product*. J. Food Sci., 20: 177 – 179.
- ✓ Purnomo, H., 1992. *Sugar Component of Coconut Sugar in Indonesia*. ASEAN J. Food, 4 : 200-21
- ✓ Purnomo, H., 1996. *Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: Grasindo.
- ✓ Purnomo, H., 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- ✓ Rahayu, B., 1986. *Pembuatan Dendeng Ayam*. Jakarta: No 03 Tahun ke XVI.
- Soekarto, S. T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soemarwi, T., 1989. *Pengaruh Tingkat Penambahan Gula dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Air, Aktivitas Air dan Cita Rasa Dendeng Giling Daging Kambing*. Skripsi, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. *Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Yogyakarta : Liberty.

Suyitno, 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada.

Tino, P. 1984. *Drying Behaviour of Dendeng A Traditional Indonesian Intermediate Moisture Meat*. Sydney : M. App.Sc. Thesis. University of New South Wales.

Tsai, C.H., Mieng Shieng Kong, dan Bonnie, S.P., 1991. *Water Activity and Temperature Effects on Nonenzymic Browning of Amino Acid in Dried Squid and Simulated Model System*. J. Food Sci, 56 : 665-670.

Troller, J.A., dan Christian, J.H.B., 1978. *Water Activity and Food*. London: Academic Press.

Warmbier, H.C., Schnickels, R. A. dan Labuza, T. P., 1976<sup>a</sup>. *Nonenzymatic Browning Kinetic In an Intermediate Moisture Model System effect of Glucose to Lysine Ratio*. J. Food Sci., 41: 981 –983.

Warmbier, H.C., Schnickels, R. A. and Labuza, T. P. 1976<sup>b</sup>. *Effect of Glyserol on Nonenzymatic Browning In a Solid Intermediate Moisture Model Food Sytem*. J. Food Sci., 41: 528 – 531.

Winarno, F. G. dan Laksmi, B. S. J., 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Winarno, F. G., Fardiaz, D., dan Fardiaz, S., 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedi. Indonesia.

Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wolf, J.C. Thompson, Warthesen, and Reineccius., 1981. *Relative Importance of Food composition In Free Lysine and Methionine loses during elevated Temperature Processing*. J. Food Sci., 46: 1.074 –1.078.