

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi substitusi daging bebek dengan nangka muda pada abon meningkatkan kadar air, kadar serat kasar, warna (*lightness* dan *hue*), sedangkan pada a_w cenderung tetap.
2. Perlakuan terbaik abon bebek nangka muda yaitu perlakuan N4 (nangka muda 40%) dengan tingkat kesukaan rasa (5,3038), warna (4,6063), kenampakan (5,4363), kadar protein 23,32%, kadar lemak 24,68%.

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian terhadap umur simpan abon bebek nangka muda dan pengembangan formulasi terutama peningkatan konsentrasi gula untuk meningkatkan sifat organoleptik.

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. USDA Coconut Sugar. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/45359362?> (19 Agustus 2019).
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis 16th Edition*. Washinftin D.C: Assocoation of Analytical Chemists.
- Atma, Y. 2018. *Prinsip Analisa Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish
- Atmarita. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM)*. Direktorat Gizi Depkes RI.
- Ayustaningwarno, F., Garnis Retnaningrum, Iqlima Safitri, Neni Anggeraheni, Fredian Suhardinata, Chomsatun Umami, Martha Sri Wulaning Rejeki. 2014. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3707-1995*. Abon.
- Dalimartha, S. 2007. *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta: Niaga Swadaya
- Direktorat Gizi Depkes RI. 2009. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Erwin, L. T. 2013. *Aroma Rasa Kuliner Indonesia Aneka Olahan Abon*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hariyadi, P. 2019. *Masa Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hermiastuti, M. 2013. Analisis Kadar Protein dan Identifikasi Asam Amino pada Ikan Patin (*Pangasius djambal*). *Skripsi S-1*. Universitas Jember: Jember.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. ebookpangan.com
- Kusrianto, A. 2004. *Panduan Lengkap Memakai Coreldraw 12*. Jakarta: Gramedia.
- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Klon Unggul BB00105.10. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Mito dan Johan. 2011. *Pembesaran Bebek 2 Bulan Panen*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

- Murray, M. M. dan Mark T. Wallace. 2012. *The Neural Bases of Multisensory Processes*. USA: CRC Press.
- Murtidjo, B. A. 2012. *Mengelola Itik*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nieburg, O. 2017. *Potential Cocoa Substitute: Jackfruit Seeds Create Chocolate Arome, Say Researchers*. <https://www.confectionerynews.com/Article/2017/08/17/Jackfruit-seeds-create-chocolate-aroma-say-researchers> (diakses tanggal 25 Agustus 2019).
- Nugroho, S. 2015. *Manajemen Warna dan Desain*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Nusa, C. P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Hariana, A. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putri, W. D. R. dan Kiki Fibrianto. 2018. *Rempah untuk Pangan dan Kesehatan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rahayu, W. P. 1998. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik Fakultas Teknologi Pertanian Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rasman, Harapan Hafid, dan Nuraini. 2018. Pengaruh Penambahan Buah Nangka Muda terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Abon Daging Itik Afkir, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* 5(3): 95-101.
- Riyanto, I., 2006. Analisis Kadar, Daya Cerna dan Karakteristik Protein Daging Ayam Kampung dan Hasil Olahannya. *Skripsi S-1*. Program Tudi Teknologi Hasil Ternak. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya bagi Kesehatan. *Magistra* 75 Th XXIII.
- Santoso, H. B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sartika, D., Rona J. Nainggolan, dan Elisa Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa terhadap Mutu Abon Nabati, *Journal of Food and Life Science* 2(2): 123-133.
- Srigandono, 1991. *Ilmu Unggas Air*. Yogyakarta: UGM University Press.
- Sudarmadji, S., Bambang, H., Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta Bekerja Sama Dengan PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Surono, I. S., Agus Sudibyo, Priyo Waspodo. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Sutarno dan Agus Andoko. 2009. *Budidaya Lada si Raja Rempah-rempah*. Jakarta: AgroMedia.

- Taoukis, P. S. and Michelle Richardson. 2007. Principles of Intermediate-Moisture Foods and Related Technology, (dalam *Water Activity in Foods: Fundamentals and Applications*, G. V. Barbosa-Canovas, A. J. Fontana, S. J. Schmidt, and T. P. Labuza, Ed.), USA: Blackwell Publishing, 273-312.
- Tim Dapur Demedia. 2008. *Variasi Masakan Bebek*. Semarang: Demedia.
- Yusmita, L. dan Ruri Wijayanti. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) terhadap Karakteristik Fruit Leather Mangga (*Mangifera indica* L.), *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 10 (1): 38.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan T. S. Rahayu. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.