

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi tahu putih dan daging ayam berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia nugget ayam tahu, yaitu kadar air, aw, *water holding capacity*, tekstur, rendemen dan susut masak.
2. Penambahan tahu putih sebagai *filler* secara signifikan meningkatkan nilai tekstur dan rendemen nugget ayam tahu, menurunkan nilai *water holding capacity* dan susut masak nugget ayam tahu, dan memberi nilai peningkatan tidak stabil terhadap kadar air nugget ayam tahu.
3. Nilai sifat fisikokimia terbaik nugget ayam tahu untuk parameter kadar air, aw, *water holding capacity*, tekstur, rendemen dan susut masak yaitu sebesar 45,66%, 0,930, 32,50%, 2,25, 1,34, dan 13,25% yang dipegang oleh perlakuan M2, dengan proporsi 33,33% tahu putih sebagai *filler* dari berat daging ayam dan 66,67% berat daging ayam.
4. Perbedaan proporsi tahu putih dan daging ayam berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik *nugget* ayam tahu.
5. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan M0, dengan proporsi 0% tahu putih sebagai *filler* dari berat daging ayam dan 100% berat daging ayam dengan luas area sebesar 4,4147. Penambahan tahu putih secara nyata menurunkan nilai organoleptik *nugget* ayam tahu, dan pada perlakuan penambahan tahu tertinggi kembali meningkatkan nilai organoleptik. Akan tetapi, dari segi rasa perlakuan perlakuan M1 dan M2, dengan proporsi 25 dan 33,33% tahu putih sebagai *filler* dari berat daging ayam dan 75% dan 66,67% berat daging ayam dapat dipilih

sebagai perlakuan terbaik dikarenakan mempunyai rasa yang mendekati perlakuan M0.

## 5.2. Saran

Sebaiknya perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk :

1. Mengetahui nilai *bioavailability* zat gizi tertentu dari *nugget* ayam tahu dengan penambahan tahu putih sebagai *filler* pada konsentrasi 33,33% yang merupakan hasil terbaik dari penelitian yang telah dilakukan.
2. Mengetahui pengolahan tahu putih yang tepat sebagai *filler* agar dapat dihasilkan ukuran partikel tahu putih sebagai *filler* yang tepat sehingga hasil penelitian kadar air yang lebih baik (tidak naik-turun).
3. Mengetahui pengaruh penggunaan konsentrasi tahu sebagai *filler* pada *nugget* ayam tahu dibawah konsentrasi 25 % sampai konsentrasi 25% ( mulai dari 5%, 10%, 15%, 20% dan 25%).

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2007. *Aneka Nugget Sehat Dan Lezat*. Jakarta: Agro Media Pustaka..
- Allen, C.D., D.L. Fletcher, J.K. Northcutt, and S.M. Russell. 1998. The relationship of broiler breast color to meat quality and shelf-life. *Journal Poultry Science* 77:361-366.
- Auliana R., S. Hamidah, F. Rahmawati. 2013. Pengembangan Olahan Tahu dan Limbahnya Berbasis Teknologi Pengawetan menuju Diversifikasi Produksi Pasca Erupsi. *Jurnal inotech* 17(2) : 197.
- Buckle, K. A., R. A Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Food Science*. Penerjemah : H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Chen R. Y., Y. Wang, and D. Dyson. 2016. *Chapter 10 : Breedings – What They are and How They are used in Batters and Breeding in Food Processing Book 2<sup>nd</sup> ed*. USA : Elsevier, Inc.
- Dey A., R. Prasad, S. Kaur, J. Singh, M. D. Luwang. Technical Articles – Tofu Technological and Nutritional Potential. *Indian Food Industry Magazine* 36(3) : 8-24.
- Dhevina. 2010. *Kualitas kimia dan organoleptic nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe*. Skripsi-S1. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Erawaty, R.W. 2001. *Pengaruh Bahan Pengikat, Waktu Penggorengan dan Daya Simpan terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Produk Nugget Ikan Sapu – Sapu (Hyposascus pardalis)*. Skripsi- S1. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Evanuarini, H, Purnomo, H. 2011. Physical and Organoleptic Quality Of Chicken Nuggets Fried at Different Temperature and Time. *Journal of Agriculture and Food Technology* 1(8): 133-136.
- Fauzanin, A., H. Lukman, P. Rahayu. 2008. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Terhadap Produksi Nugget Daging Ayam (*The Effect of Corn Flour as A Partial Replacement of Wheat Flour on Production of Chicken Nuggets*). *Jurnal Program Studi Ilmu Peternakan Fakultas Peternakan Universitas Jambi*.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Teknik Uji Mutu Telur dan Hasil Olahannya. Yogyakarta : Liberty.
- Iqbal , M. 2013. Analisis Produksi Chicken. Nugget dan Evaluasi Tata Cara Penyajian terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen Di Pt. Charoen Pokphand Indonesia, Salatiga . *Laporan Magang Ilmu Dan Teknologi Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Karmas R. S., dan Harris R.S. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. Bandung : ITB.
- Kartika B., P. Hastuti, dan W. Supartomoo. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan, Universitas Gajah Mada.
- Kumar K.S., K. Ganesan, S. Kandasamy, dan P. V. S. Rao. 2014. Study on the Functional Properties of Protein Concentrates of *Kappaphycus Alvarezii* (Doty) Doty an Edible Seeweed. *Journal of Food Chemistry* 153:356-360.
- Kusumanegara A. I., Jamhari, dan Y Erwanto. 2012. Kualitas fisik, sensoris, dan kadar kolestrolnugget ampela denganimbangan filler tepung mocaf yang berbeda (*Physical, Sesorys Properties and Cholesterol Content of Gizzard Nugget with Mocaf Flour Filler in Different Ratio*). *Bulletin Peternakan* 36(1):19-24.
- Lukman I, Huda N, Ismail N. 2009. *Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 2(02), 171-180.

- Palungkun, R., A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Rahmawati, F. 2013. Materi Kegiatan Teknologi Proses Pengolahan Tahu dan Pemanfaatan Limbahnya. Yogyakarta : CSR PT BUKIT ASAM dan UNY (Universitas Negeri Yogyakarta).
- Rara. 2019. Tahu Sutra, Tahu Cina, Tahu Putih, Tahu Kuning, Mana Yang Terbaik?. [www.womantalk.com](http://www.womantalk.com) (12 November 2019)
- Rifqi, 2012. Pengolahan Limbah Tahu menjadi Berbagai Produk Makanan, Sleman Yogyakarta. *Prosding* [03 Desember 2015].
- Rismunandar, M., N. Riski. 1993. Lada Budidaya dan Tata Niaga. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- SNI 01-3142-1998. Tahu. Jakarta : BSN.
- SNI 01-6683-2014. Nagget ayam. Jakarta : BSN.
- Soeparno. 2008. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta: Gajahmada University Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1989. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian
- Sutaryo, Nurwantoro, Sri Mulyani , dan B. E. Setiani. 2006. Kadar Kolesterol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan Chicken Nugget dari Berbagai Bagian Karkas Broiler. *Jurnal Protein 13(1)*.
- Syarif, H. 2014. Modul Seri Kewirausahaan Menyusun Business Plan bagi Wirausaha Pemula. Kementerian Koperasi dan UMKM Republik Indonesia.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Jakarta : Arcan.

- Tanoto, E. 1994. Pengolahan *Fish Sosis* dari Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). *Skripsi-S1*. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Troutt, E. S., Hunt, M. C., Johnson, D. E., Claus, J. R., Kastner, C. L., and Kropf, D. H. (1992). Characteristics of low fat ground beef containing texture modifying ingredients. *Journal of Food Science*, 57, 19–24.
- Utami, C. Perdani, S. A. Fitrianingrum, K. Haryani. 2012. “Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*.
- Winarno F.G., 1995. Pangan gizi, Teknologi dan Konsumen. Penerbit Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Yang H. –S, S.-G. Choi, J.-T. Jeon, G.-B Park, dan S.-T. Joo. 2007. Textural and Sensory Properties of Low Fat Pork Sausages with Added Hydrated Oatmeal and Tofu as Texture-Modifying Agents. *Meat Science Journal* 75 : 283–289
- Yuanita I., L. Silitonga. 2014. Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda (*Chemical Properties and Palatability of Chicken Nugget Using Difference Type and Concentration of Substance*). *Jurnal Ilmu Hewani Tropika* 8(1).
- Yulientin, I. 2006. Penambahan Nilai *Chicken Carcass Meat (CCM)* Melalui Pengembangan Produk Baru Perkedel Ayam Berkalsium di PT. Charoen Pokphand Indonesia-Chicken Processing Plant, Cikande-Serang. *Skripsi-S1*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.