

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi daging sapi dan buah nangka berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dendeng giling, yaitu kadar air, aktivitas air (*Aw*), warna (*lightness*, *hue*, dan *chroma*), tekstur (*hardness*), dan kadar protein serta berpengaruh terhadap sifat organoleptik, yaitu warna, tekstur, rasa, dan kemudahan ditelan.
2. Perlakuan terbaik dipilih berdasarkan *spider web* adalah dendeng dengan penggunaan buah nangka sebesar 7,5% (daging sapi 92,5%). Kadar serat pangan, lemak, dan abu perlakuan terbaik berturut-turut adalah 2,26%; 2,56% dan 6,04%, sedangkan untuk dendeng tanpa penggunaan buah nangka berturut-turut adalah 1,27%; 1,78% dan 2,49%.

5.2. Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai dendeng sapi-buah nangka terutama terhadap kadar air akhir dendeng agar sesuai dengan SNI dan kadar gula pada dendeng.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan Liviawati, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- An, K., Choi, Y., Han, D. dan Kim, H. 2010. Effects of Kimchi Powder on Quality Characteristics of Semi-dried Pork Jerky. *Korean J.Food Sci. Ani. Resour.*, 30(2):198-205.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Maryland: AOAC International.
- Arief, H. 2008. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya 2*. Depok: Niaga Swadaya.
- Awwaly, K.U. 2017. *Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Dendeng Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bahar, B. 2003. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bell, M. T. 2016. *Jerky: The Complete Guide to Making It*. New York: Simon dan Schuster.
- Boga, Y. 2015. *Kue-Kue Indonesia: 165 Resep Panganan Populer Nusantara*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Chen, J.C.P. dan Chou, C.C. 1993. *Cane Sugar Handbook: A Manual for Cane Sugar Manufacturers and Their Chemists*. Toronto: John Wiley dan Sons, Inc.
- Damar, A., Suryaningsih, L. dan Rachmawan, O. 2016. Pengaruh Metode Pengerangan Terhadap Mutu Fisik Dendeng Giling Ayam Broiler. *Students e-Journal*, 5(4): 1–13.
- Dinas Pertanian dan Pangan Badung. 2018. Website Portal Resmi Dinas Pertanian Dan Pangan Kabupaten Badung Pemerintah Kabupaten Badung. <https://badungkab.go.id/instansi/diperpa/baca-artikel/11/Buah-Nangka---Artocarpues-Heterophyllus-Lamk.html> (10 September 2019).
- Diniyah, N., Puspitasari, A., Nafi, A. dan Subagio, A. 2016. Karakteristik

- Beras Analog Menggunakan Hot Extruder Twin Screw. , 13(1): 36–42.
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition. *Jurnal Ilmu Peternakan*, 21(2): 7–10.
- Fatimah., Ninsix, R. dan Novitasari, R. 2017. Studi Penambahan Ikan Gabus (*Channa striata*) terhadap Mutu Dendeng Daun Katuk (*Sauropus androgynus*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2): 50-60.
- Fellows, P.J. 2016. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Kidlington: Elsevier Science.
- Hardwick, N. 2019. Cheap cuts: How to Buy Beef BBC Good Food. <https://www.bbcgoodfood.com/howto/guide/cheap-cuts-how-buy-beef> (9 September 2019).
- Hartutik. 2012. *Metode Analisis Mutu Pakan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Hikmawanti, N.P.E., Hariyanti, Aulia, C. dan Viransa, V.P. 2016. Kandungan Piperin dalam Ekstrak Buah Lada Hitam dan Buah Lada Putih (*Piper nigrum* L.) yang Diekstraksi dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode KLT-Densitometri. *Jurnal Media Farmasi*, 13(2): 173–185.
- Huff-lonergan, E. dan Lonergan, S.M. 2005. MEAT Mechanisms of water-holding capacity of meat : The role of postmortem biochemical and structural changes. *Journal of Meat Science*, 71: 194–204.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. New York: Springer.
- Info Trubus. 2009. *Minyak Asiri*. Jakarta: PT Niaga Swadaya.
- Jamaluddin., Rahardjo, B., Hastuti, P dan Rochmadi. 2011. Model of Fruit Flaky Color Change During Vacuum Frying. *AGRITECH*, 31(4): 333-343.
- Josopandojo, B., Suseno, T.I.P. dan Setijawaty, E. 2018. Pengaruh Proporsi Daging Sapi dan Buah Mangga Manalagi Muda terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Dendeng Giling. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 17(2):88-92.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://www.panganku.org> (9 September 2019).

- Komariah, Surajudin dan Purnomo, D. 2008. *Aneka Olahan Daging Sapi*. Jakarta: AgroMedia.
- Kusantati, H. 2008. *Pendidikan Keterampilan*. Bandung: PT Grafindo Media Pratama.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2): 45-54.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H., Widyanto, R.M. dan Press, U.B. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Lobo, R., Santoso, J. dan Ibrahim, B. 2019. Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *JURNAL PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN INDONESIA*, 22(2): 273-286.
- Lonergan, S.M., Toperl, D.G. dan Marple, D.N. 2019. Fresh and Cured Meat Processing and Preservation. *The Science of Animal Growth and Meat Technology*, 205-228.
- Moulia, M.N., Syarief, R., Iriani, E.S. dan Kusumaningrum, H.D. 2018. Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1): 55–66.
- Nam, K., Kim, H., Cha, J. dan Yim, D. 2016. The Quality Characteristics and Antioxidant Properties of Sun-dried Venison Jerky with Green Tea Powder during Storage. *Korean Journal for Food Science of Animal*, 36(5): 626-634.
- Ningrum, A. 2017. Perubahan Sifat Fisikomia Daging Post Mortem _ Kanal Pengetahuan FTP UGM. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/berita-populer/2017/74-perubahan-sifat-fisikomia-daging-post-mortem.html> (5 September 2019).
- Nishioka, F., Shimizu, Y., Machida, R. dan Shiue, C.M. 1983. Gelation Characteristics of Salt-added Myosin Sol. *Nippon Suisan Gakkaishi*, 49(8): 1239-1243.
- Potter, N.N. dan Hotchkiss, J.H. 2012. *Food Science: Fifth Edition*. Maryland: Springer US.
- Purnomo, H. 2001. Pemanfaatan Buah Pepaya Muda dalam Pembuatan Dendeng Giling Kambing. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 2(1):

28-33.

- Purnomo, H. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Purwadi., Radiati, LE. dan Evanuarini, H. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press
- Putra, I.N.K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1): 1-5.
- Ranken, M.D., Baker, C.G.J., Kill, R.C., Kill, R.C., Association, B.F.M.I.R. dan R.A., L.F. 1997. *Food Industries Manual*. England: Springer US.
- Rao, D.N. 1997. Intermediate Moisture Foods Based on Meats. *Food Reviews International*, 13(4): 37–41.
- Ronilaya, F. 2018. *Ilmu Bahan Listrik*. Malang: UPT Percetakan dan Penerbitan Polinema.
- Rukmana, R. 1997. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sahubawa, L. dan Ustadi. 2018. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Setijawaty, E., Suseno, T.I.P. dan Andriani, T. 2019. Kajian Proporsi Daging Sapi dan Wortel (*Daucus carota L.*) terhadap Karakteristik Tekstur, Warna dan Sensoris Dendeng Giling Oven. *Jurnal Teknologi Industri*, 18(2): 112-118.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press
- Soetanto, E. 1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Gula Kelapa Kristal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soetanto, N.E. 1998. *Manisan Buah-buahan: Pala, Nangka, Jambu Mete, Terung*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S., Bambang, H dan Suhardi. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Sudarmadji, S., Bambang, H dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk*

Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Penerbit Liberty

- Sun, X.D. dan Holley, R.A. 2011. Factors Influencing Gel Formation by Myofibrillar Proteins in Muscle Foods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10: 33-51.
- Suprpti, M.L. 2004. *Teknologi Tepat Guna Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI).
- Susilo, A., Rosyidi, D., Jaya, F. dan Apriliyani, A.W. 2019. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Wahyudi, A dan Dewi, R. 2017. Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem ToPas pada 12 Varietas Semangka Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 17(1): 17-25.
- Waluyo, E. dan Kusuma, B. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Wrolstad, R.E., Durst, W. dan Lee, J. 2005. Tracking color and pigment changes in anthocyanin products. *Trends in Food Science dan Technology*, 16: 423-428.