

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 KESIMPULAN

1. Biji nangka sangat berpotensi untuk diolah menjadi tepung sehingga dapat mengoptimalkan pemanfaatannya dalam pengolahan pangan.
2. Tepung biji nangka dapat digunakan sebagai *filler* pada pembuatan sosis daging sapi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi yaitu sebesar 82,25% dengan kandungan amilosa sebesar 32,05%.
3. Penambahan tepung biji nangka dapat memperbaiki kenampakan pada irisan sosis, serta tekstur dan *mouthfeel* sosis.

4.2 SARAN

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut cara membuat sosis daging sapi dengan menggunakan tepung biji nangka dengan mengetahui persentase penambahan tepung biji nangka sebagai *filler* sehingga dapat menghasilkan sosis daging sapi dengan kualitas yang baik

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1972. *Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Jendral Gizi Dep. Kesehatan RI. Jakarta.
- Anonimus, 2005b. Nangka, <http://iptek.apjii.or.id/budidaya%20pertanian/BUAH/Nangka.html>
- Food and Agricultural Organization. 2005. *Small-Scale Sausage Production*. <http://www.fao.org/docrep/003/x6556502.htm>
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil – Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 4*. Canada: John Wiley and Sons. Inc.
- Kanoni, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kinsella, J.E., 1976. *Sifat fungsional protein dalam makanan-survei*. Cr. Makanan Rev Sci. Nutr., 7: 219-280.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson, dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meats*. Westport Connecticut, The AVI Publishing Company, Inc.
- Maliangkay, M. Djafar, E. Manaroinsong. 2002. *Teknik pemindahan anakan sagu baruk*. Buletin Palma No. 28.

- Naruki, S. 1992. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Singh, A., Kumar, S. & Singh, I.S. (1991). *Functional properties of jackfruit seed flour*. *Lebensmittel Wissenschaft & Technologie*, 24, 373–374.
- Soeparno, H. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Tulyathan, V., Kanitha. T, Prapa. S, Nongnuj. J. 2002. Some Physicochemical Properties of Jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* Lam) Seed Flour and Starch. *Science Asia* 28.
- Widyastuti, Yustina Erna, 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Winarno, F.G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.