

BAB VI

KESIMPULAN dan SARAN

Kesimpulan:

Berdasarkan pengamatan parameter-parameter yang dilakukan selama penelitian dapat disimpulkan bahwa

1. Sosis ayam dengan penambahan tepung kedelai 3,0% menghasilkan nilai WHC dan kadar protein terbesar.
2. Sosis ayam dengan penambahan tepung kedelai 1,5% dan tepung lupin 1,5% menghasilkan stabilitas emulsi terbesar.
3. Sosis ayam dengan penambahan tepung lupin 3,0% menghasilkan sosis dengan kadar air yang rendah dan tekstur yang lebih keras.
4. Panelis dapat menerima penggunaan tepung kedelai dan atau tepung lupin, dimana menunjukkan tidak adanya perbedaan kesukaan serta lebih suka pada warna sosis dengan penambahan tepung kedelai 1,5% + tepung lupin 1,5%

Saran:

Supaya diperoleh sosis yang berkualitas baik, ditinjau dari WHC, kadar protein, stabilitas emulsi, kadar air, tekstur dan cita rasa disarankan untuk menggunakan tepung kedelai dan tepung lupin dengan proporsi yang sebanding (1,5% : 1,5%). Juga perlu diteliti lebih lanjut kemungkinan dilakukan penurunan suhu pengukusan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilera, 1994. Development of Processes and Uses of Lupins for Food. Universidad Catolica de Chile, Santiago
- Agosin, E., et al., 1989. Chemical and Nutritional Characterisation of Lupine tempeh . J Food Sci., 54:102
- Anonim, 1990. Daftar Komposisi Bahan Makanan . Bhratara, Jakarta
- Ensminger, 1994. Foods and Nutrition Encyclopedia. volume 1, CRC Press, London
- Gillespie, E.L., 1980. The Science of Meat and Meat Products. W.H. Freeman and Company, San Francisco
- Hamm, 1986. Functional Properties of The Myofibrillar System and Their Measurement. FJ Bechtel, Academic Press, New York
- Hardman, T.M., 1989. Water and Food Quality. Elsevier Science Publishers Co., London
- Ihekoronye, A.I., 1985. Integrated Food Science and Technology for the Tropics. Mac millan Publishers Ltd, New York
- Iswanto, 1989. Mempelajari Teknologi Pembuatan Sosis dari Daging Kelinci. Fateta IPB, Bogor
- Koswara, 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- Kramer, A. dan Szczesniak, A.S., 1983. Texture Measurements of Foods. D. Reedel Publishing Company, Dordrecht
- Kramlich, W.E., 1973. Processed Meats. The AVI Publishing Co., Inc, Westport, Connecticut
- Kyle, W.S.A., 1991. The Use of Lupins in Asian Food Product. Food Ingredients Asia Conference, Singapura
- Lawrence, G., 1971. Taxonomy of Vascular Plant. The Mac millan, New York

- Mountney, G.J., 1986. Poultry Products Technology. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut
- Paul, A., et al., 1982. The Composition of Foods. Elsevier Press, Amsterdam
- Petterson, D.S., 1994. The Chemical Composition and Nutritive Value of Australian Grain Legumes. Grains Research and Development Corporation, Canberra
- Price, J.F., 1987. The Science of Meat and Meat Products. Food and Nutrition Press, Inc., Westport, Connecticut
- Rismunandar, 1983. Bertanam Kedelai. Tarate, Bandung
- Samsudin, 1982. Kedelai. Surya Aksara Mas, Bandung
- Shult, J., 1980. Food Emulsion. Marcel Dekker, Inc., New York
- Siregar, A.P., 1980. Teknik Beternak Ayam Pedaging di Indonesia. Margie Group, Jakarta
- Sceparno, 1992. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Sofos, J.N., 1983. Effects of reduced salt (Na Cl) levels on the stability of frankfurters. J Food Sci 48:168
- Stadelman, W.J., 1990. Egg and Poultry-Meat Processing. VCH Ellis Horwood Ltd, Chichester
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Sudarmanto, S., 1990. Petunjuk Laboratorium Analisa Bahan Berprotein. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Winarno, F.G., 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta
- Winarno, F.G., 1993. Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta