

BAB VI PENUTUP

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi daging dada ayam dan pisang kepok putih memberikan pengaruh yang nyata pada signifikansi 5% terhadap kadar air, WHC, *hardness*, *cohesiveness*, *guminess*, *chewiness*, dan tingkat kesukaan terhadap rasa, *juiciness*, dan tekstur nugget ayam pisang yang dihasilkan.
2. Perlakuan terbaik ditinjau dari sifat fisikokimia dan organoleptik adalah proporsi daging dada ayam dan pisang kepok putih 50:50. Proporsi pisang kepok putih dan daging dada ayam dengan nilai terbaik adalah dada ayam dan pisang kepok putih 60:40 yang memiliki kadar air 51,06%; WHC 66,25%; *hardness* 3556,84 g; *cohesiveness* 0,5844g; *gumminess* 1988,4313g; dan *chewiness* 1644,93g, dengan nilai tingkat kesukaan (organoleptik) terhadap tekstur 6,15; *juiciness* 6,2375, dan rasa 6,5750.

6.2. Saran

Penelitian proporsi daging dada ayam dan pisang kepok putih 50:50 dapat digunakan sebagai inovasi produk lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. dan R. Sujanto. 2009. *Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Jakarta: AgroMedia.
- Amertaningtyas, D. 2000. Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda. *Thesis S-2*, Fakultas Teknologi Pertanian Unibraw, Malang.
- Anggraini, T.N. 2002. Aplikasi Mutu Statistikal pada Pengolahan *Chicken Nugget* di PT. JAPFA-Osi Food Industri Tangerang, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Astawan, N. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Berry, B.W., 1994. *Properties of Low Fat, Nonbreaded Pork Nuggets with Added Gums and Modified Starches*. *Journal Food Science*. 59 (4): 742.
- Cunningham, F.E. dan D.R. Suderman. 1983. The Effect of Freezing Broiler Drumstick on Breeding Adhesion, *Journal of Food Science*, 46, 1953-1955.
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.
- Dutson, T.R. dan A.M. Pearson (Ed.). 1989. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Products, vol. 3*. New York : Van Nostrand Reinhold Company.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food: Structure, Function, and Applications*. Inggris: Woodhead Publising Limited. Wills, R.B.H., P. Wimalasiri dan H. Greefield. 1981. Composition of Australian Foods 5 Fried Takeaway Foods. *Food Technology Australia*, 33, 26-27.
- Fardiaz, D., E. Afdi, S. Fardiaz dan D. Kadarisman. 1989. Perbaikan Sifat Fungsional Pati Jagung dengan Proses Modifikasi, *Seminar Hasil Penelitian PAU Pangan dan Gizi*, IPB Bogor, 1989.

- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology "Principles and Practice"*. New York: Ellis Howard Limited.
- Furia, T.E. 1972. *Handbook of Food Additives* (2nd ed), volume 1. Florida: CRC press.
- Hadiwiyoto, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Hermanianto, J. 2008. *Penyimpanan Beku Daging*. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55637> (16 Agustus 2011).
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 4*. Canada: John Wiley and Sons. Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI press.
- Lesimple, S.,L.Torres S., S.Mitja, Y. Fernandes And L. Dueand. 2009. *Volatile compounds in processed duck fillet*. J. Food Sci. 60(3):615 – 618.
- Lukman, I., N. Huda dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken *Nuggets*. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 2 (02), 171-180.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik *Nugget* dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*), *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan IPB, Bogor.
- Maghfiroh, I. 2000. Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat terhadap Karakteristik *Nugget* dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). *Skripsi, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor, Bogor*.
- Meilina, Y. 2002. Pembuatan *Nugget Daging Ayam Petelur Non-Produktif*: Kajian Penggunaan Tepung Terigu atau Tepung Maizena sebagai Alternatif Bahan Pengisi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Murtidjo, B. A. 2003. *Pedoman Beternak Ayam Broiler*. Yogyakarta: Kanisius.
- Muzarnis. 1982. *Pengolahan Daging*. Yassa Guna. Jakarta.
- Naruki. 1991. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM
- Owens, C. M., 2001. *Coated Poultry Products*, (dalam *Poultry Meat Processing*, Alan R.S, Ed.), CRC Press, New York.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component* 2nd Edition. New York: Academic press, Inc.
- Prabuwati, 2008. *Buah Pisang*. Teknologi Paska Panen dan Teknik Pengolahan : Bogor.
- Purnomo, H. 1997. *Ilmu Daging*. Malang: Unibraw Press.
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Roshental, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P.S. 2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeparno, H. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

Soeparno, H. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.

Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Yulianti, T.2003. Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Protein Kedelai terhadap Mutu Sosis. Skripsi S-1. Fakultas pertanian IPB