

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi daging dada ayam dan pisang kepok putih memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (kadar air, WHC, kadar protein, kadar lemak, kadar pati, kadar serat, *cohesiveness*) dan organoleptik (warna, tekstur, rasa) *patties* ayam pisang.
2. Perlakuan proporsi daging dada ayam dan pisang kepok putih tidak memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (*hardness*) *patties* ayam pisang.
3. *Patties* ayam pisang dengan perlakuan terbaik adalah *patties* ayam pisang dengan konsentrasi pisang kepok putih 30% dengan kadar air ($61,6225 \pm 3,2995\%$), WHC ($97,0720 \pm 0,2441\%$), kadar protein ($18,0266 \pm 1,4069\%$), kadar lemak ($13,8650 \pm 3,0929\%$), kadar pati ($5,6850 \pm 2,1809\%$), kadar serat (11,4300%), *hardness* ($6.232,531 \pm 948,475$ g), *cohesiveness* ($1,3850 \pm 0,3462$), serta organoleptik kesukaan warna, tekstur, dan rasa *patties* berturut-turut 4,93, 4,96, dan 5,25.

6.2 Saran

Patties ayam pisang dengan penambahan pisang kepok putih konsentrasi 15%, 20%, 30%, 35%, 40%, dan 45% memiliki nilai penerimaan tekstur yang tidak berbeda nyata sehingga perlu dilakukan penelitian *patties* ayam pisang dengan penambahan *binder* untuk meningkatkan penerimaan tekstur *patties* ayam pisang.

DAFTAR PUSTAKA

- Alabdulkarim, B., Zubaida A.N.B, dan Shaista A. 2012. Effect of Frying oils on quality characteristics of frozen chicken *patties* incorporated with honey. *African Journal of Biotechnology* 11(1):2985-2992
- Al-Bahouh, M.E., Sameer F.A, Husam A., Betoool A., Tahani A., dan Abdul-Rehman K. 2012. Conformity of Labeling into Real Composition of Local and Importd Chicken Burgers Sold in the State of Kuwait. *International Journal of Poultry Science* 11(8):529-535
- Anggreani, Y. 2005. Sifat Fisik Daging Dada Ayam Broiler Pada Berbagai Lama Postmortem di Suhu Ruang. *Skripsi S-1*. Program Stud Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor
- Anita.2013. *Chicken Tikki (Leftover Chicken Patties)*. <http://braisedanatomy.com/2013/01/05/chicken-tikki-leftover-chicken-patties/>[Diakses tanggal 4 September 2013]
- AOAC.1970. *Official Method of Analysis 11th edition*. Washington: Association of Official Analytical Chemist Inc.
- Archer, M., Mark E., Martin G. 2008. *Seafood Thawing*. <http://www.seafoodacademy.org/Documents/SR598%20thawing.pdf>[Diakses tanggal 31 Agustus 2013]
- Ariani,A. dan Tiangsa S. 2007. Prevalensi Obesitas pada Anak Sekolah Dasar di Kota Medan. *Majalah Kedokteran Nusantara* 40(2):86-89
- Asp,N., C.G. Johansson, H.Hallmer, dan M.Siljestrom.1983. Rapid Enzymatic Assay of Insoluble and Soluble Dietary Fiber. *Journal Agricultural Food Chemistry* 31:476-482
- Astawan, M. 2008. *Nikmati Burger secara bijak*. <http://www.kompos.com> [Diakses tanggal 27 Agustus 2013]
- Babatunde.1992. *Availability of Banana and Plaintain products for animal*

feeding. <http://www.fao.org/docrep/003/t0554e/t0554e00.htm>
[Diakses tanggal 21 Agustus 2013]

Badan Pusat Statistik.2013. Perkembangan Indeks Harga Konsumen/Inflasi. www.bps.go.id/getfile.php?news=1016
[Diakses tanggal 20 September 2013]

Badan Standarisasi Nasional.1992. *SNI -1-2891-1992 Cara Uji Makanan danMinuman*.http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/3279[Diakses tanggal 30 Agustus 2013]

Boback, S.M., Christian L.C., Brian D.O., Rachel C., Richard W.W., dan Stephen M.S. 2007. Cooking and grinding reduces the cost of meat digestion. *Comparative Biochemistry and Physiology, Part A* 148:651-656

Cahyono, B.1995. *Cara Meningkatkan Budidaya Ayam Ras Pedaging*. Yogyakarta: Yayasan Pustaka Nusatama

Chahyaditha, M.E.2011. *Pembuatan Pektin dari Kulit Buah Kakao dengan Kapasitas Produksi 12.000 ton/tahun*.
<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/24454/5/Chapter%20I.pdf> [Diakses tanggal 10 September 2013]

De Garmo, E.D, W.G Sullivan, dan C.R. Canada.1993. *Engineering Economy 7th edition*. New York: MacMillan Publishing Company

Dewan Standardisasi Nasional.1995. *SNI 01-3924-1995 Karkas Ayam Pedaging*.http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/3279 [Diakses tanggal 14 September 2013]

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia

Ensminger, M.E. 1992. *Poultry Science 4th Edition*. Illinois: Interstate Publisher, Inc.

Estiasih, T. dan Ahmadi.2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara Press

Fahmi, R.2010. Mempelajari Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Koagulan Terhadap Pola Elektroforesis Protein Terkoagulasi serta Korelasinya terhadap Tekstur Curd Kedelai (Glycine max) yang

dihasilkan.

(Abstrak). <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/59922>

[Diakses tanggal 10 September 2013]

- Hadittama, N.2009. Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* LINN) pada Pengawetan Bakso dengan Asam Asetat. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Johnson,S., Ramakant S., Poornima S., H.B Mathur, H.C Agarwal. 2012. *Nutritional Analysis of Junk Food*. New Delhi: Centre of Science and Environment
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hendrick, dan R.A. Merkel.1989. *Principle of Meat Science 2nd* . Iowa: Kendall/Hunt Publishing, Co.
- Juemane, P., Kongkarn K., Worapong U., dan Wilatsana P. 2009. Juiciness improvement of frozen battered shrimp burger using modified tapioca starch, sodium alginate, and iota-carrageenan. *Songklanakarin Journal of Science and Technology* 31(5):491-500
- Kartika,B., P.Hastuti, dan W.Supartono.1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM Yogyakarta
- Lawrie, R.A. 1985. *Meat Science*. New York: Pergamon Press
- Lengkey, H.A.W, Lilis S., dan Muhamad I.A. 2009. Pengaruh Penggunaan Berbagai Tingkat Persentase Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) terhadap Sifat Fisik dan Akseptabilitas Nugget Ayam. *Seminar Nasional Fakultas Peternakan Unpad*, Bandung, Mei 2009.
- Lesson, S. dan J.D. Summer.1980. Production and carcass Characteristic the Broiler Chicken. *Poultry Science* 59:786-798
- Li, B. dan D.Sun. 2002. Novel method for rapid freezing and thawing of foods- a review. *Journal of Food Engineering* 54(2002):175-182
- Listiana.2007. Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Nugget Keong Sawang (*Pilla ampullacea*) dengan Bahan Pengiri Pati Temu Ireng. (Abstrak). <http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/129/jtptunimus->

[gdl-trilistian-432-1-abstrak.pdf](#) [Diakses tanggal 2 September 2013]

- Mailangkay, D.N.I. 2002. Pengaruh Kemasan Vakum dan Non Vakum Terhadap Perubahan Mutu Kimia dan Sifat Organoleptik Keripik Pisang Selama Penyimpanan. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Merkley, S.W., B.T Weindland, G.W. Malone, dan G.W Chaloupaka.1980. Evaluation of Five commercial broiler crosses eviscerater yield and pomparent part. *Poultry Science* 59:1755-1760
- Mulyati, S. dan M.Hesti. 2006. *Pemurnian Minyak Jelantah dengan Menggunakan Sari Mengkudu*.
<http://elib.pdii.lipi.go.id/katalog/index.php/searchkatalog/byId/50448>[Diakses tanggal 15 Agustus 2013]
- Nisar, M.P.U., M.K. Chatli., D.K. Sharma, dan J.Sahoo. 2010.Effect of Cooking Methods and Fat Levels on the Physico-chemical, Processing, Sensory and Microbial Quality of Buffallo Meat Patties. *Asian-Australian Journal of Animal Science* 23(10):1380-1385
- Pabita, G. 2011. Pengaruh Tingkat Penambahan Lemak dan Isolat Protein Kedelai (IPK) Terhadap Kualitas Burger Dari Daging Sapi Bali. *Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin Makassar
- Pearson, A.M dan T.R Dutson.1997. *Production and Processing of Healthy Meat, Poultry and Fish Products*. London: Chapman&Hall
- Priyatno, M.A.2003. *Mendirikan Usaha Pematangan Ayam*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya
- Putri, A.R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisica formatypica*). *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar
- Ramadhan, K., Huda N., dan Ahmad R.2011. Physicochemical characteristics and sensory properties of selected Malaysian

- commercial chicken burgers. *International Food Research Journal* 18(4):1349-1357
- Rose, S.P.1997. *Principle of Poultry Science*. New York: CAB International
- Rosli,W.W.I., Solihah M.A, Aishah M., Nik F.N.A, dan Mohsin S.S.J. 2011. Colour, testural properties, cooking characteristics and fibre conten of chicken patty added with oyster mushroom (Pleurotus sajor-caju). *International Food Research Journal* 18:621-627
- Santoso, B.B. 2005. *Bahan Ajar Pascapanen Hortikultura*. <http://fp.unram.ac.id/data/DR.Bambang%20B%20Santoso/BahanAjar-PascapanenHortikultura/BAB-1-Pendahuluan.pdf> [Diakses tanggal 5 September 2013]
- Satuhu, S. dan Supriyadi A. 2007. *Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar Pisang*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Setyaningsih,D., Anton A., dan Maya P.S.2010. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Simmonds, N.W. dan K.Shepher.1955. The Taxonomy and Origins of the Cultivated Banana. *Botanical Journal of the Linnean Society* 50:302-312
- Stadelman, W.J., V.M. Olson, G.A. Shmwell, S.Pasch. 1988. *Egg and Poultry Meat Processing*. London: Ellis Haexewood Ltd.
- Stoecker, W.F. 1998. *Industrial Refrigeration Handbook*. New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Sudarmadji, S. B.Haryono, dan Suhardi.2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi 2*. Yogyakarta: Liberty
- Sulusi, P., Suyanti, dan Dondy A.S.2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Suradi, K. 2009. Perubahan Sifat Fisik Daging Ayam Broiler Post Mortem Selama Penyimpanan Temperatur Ruang. *Jurnal Ilmu Ternak* 6(1):23-27

- Wibowo, P., Julius A.S., Aning A., dan Laurentia E.S. 2008. Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Widya Teknik* 7(2):113-123
- Wong, W.C., Chai F.P. Tuan Z.T.C., Ahmad N., John Y.H.T., Yoshitsuhu N., Mitsuaki N., dan Son R. 2011. Survival of *Listeria monocytogenes* during Frying of Chicken Burger Patties. *Food and Nutrition Sciences* 2:471-475
- Yulianti, T. 2003. Mempelajari Pengaruh Karakteristik Isolat Protein Kedelai terhadap Mutu Sosis. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Yulientin, I. 2006. Penambahan Nilai Chicken carcass Meat (CCM) melalui Pengembangan Produk Baru Perkedel Ayam Berkalsium di PT. Charoen Pokpand Indonesia-Chicken Processing Plant, Cisande-Serang. *Skripsi-S1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Yulistiani, R., Murtiningsih, dan Munifa M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/410> [Diakses tanggal 14 September 2013]
- Zhang, P., Roy L.W, James N.B, Bruce R.H. 2005. Banana Starch: Production, Physicochemical Properties, and Digestibility-a review. (*Abstrak*). *Carbohydrate Polymers* 59(4):443-458