

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah dilakukan di atas terhadap uji tingkat kesukaan bakso daging sapi bahwa semua panelis lebih menyukai rasa, aroma, warna dan tekstur bakso dari daging sapi pada perlakuan A2 yang dihasilkan dan sudah sesuai dengan standar SNI-01-3819-1995 yaitu memiliki bau yang normal, warna yang normal, rasa gurih dan tekstur yang kenyal.

5.2 Saran

Setelah melakukan penelitian ini penulis menyarankan perlu adanya pengkajian yang lebih lanjut terhadap pembuatan bakso daging sapi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashari, S.1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta
- Astawan, M., 2007. Mengapa Kita Perlu Makan Daging. <http://www.kompas.com>. [25 Maret 2015]
- Barnes, J., L. A. Anderson, dan J.D. Philipson. 2002 *herbal Medicines*. 2nd Ed. Pharmedical Press. London
- Buckle KA dan Edward RA, Flee GH dan Wooton N. 1987. *Ilmu pangan*. Edisi kedua. Purnomo H, Adiono, penerjemah, Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia. Terjemahan dari : Food Science
- Departemen Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 2007. *Bakso*. <http://www.ristek.go.id>. [25 maret 2015].
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1996. *Daftar Komposisi Kimia Bahan Makanan*. Bhrataea Karya Aksara, Jakarta.
- [DKP] 2005. *Statistika Ekspor Hasil Perikanan Indonesia*. Jakarta : Departemen Kelautan dan Perikanan, Ipteknet, 2008. *Jenis Gula*. <http://www.ipteknet.com>. [13_februari 2009].
- Farrel, K. T. 1990. *Spices, Condiments and Seasoning*. 2nd Ed. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Forrest, J.G., E.D Alberle., H.B. Hendrick., M.D Judge dan R.A.Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman, San Fransisco
- Haryanto, B. Dan P. Pangloli, 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Idarmono, T . P . 1987. *Pengaruh lama penyimpanan dan jenis daging karkas seta jumlah es yang ditambahkan ke dalam adonan fisikokimia bakso sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Intitut Pertanian Bogor, Bogor.

- Ngudiwaluyo, S. Dan Suharjito, 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Triploxy Phosphat Terhadap Daya Simpan Bakso Sapi Dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustaka iptek.com>. [25 Maret 2015]
- Rohman, M. 2010. *Seputar Pangan Industri* : Bakso. <http://Seputar> pangan industri. Blogspot.com/2010/05 bakso-soleh-muhamad-rohman-sekitar.Html
- Sudarmaji, Slamet, et, al. 1998. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Suwignyo S. 1990. *Avertebrata Air*. Bogor: Lembaga Sumber Daya Informasi, Institut Pertanian Bogor.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Medyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Wibowo S.2006. *Bakso Ikan dan Bakso daging*. Jakarta : Penebar Surabaya.
- Widyaningsih, T.D dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana, surabaya.
- Winarno, F. G. Dan Jenie B. S. L. 1997. *Kerusakan Bahan Pangan*. Ghalia Indonesia. Jakarta.