

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Tahapan pembuatan nugget sayur dimulai dari pemisahan daging ayam, penggilingan daging ayam, penghalusan sayur bayam (blender), pamarutan wortel, penghalusan bawang putih dan bawang bombay, pencampuran bahan, pembungkusan, pengukusan, pemotongan/pembentukan, pemaniran dan penggorengan.

Penilaian dilakukan oleh 20 panelis, baik dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna ternyata memiliki nilai yang sama yaitu nilai 3 yang berarti netral.

#### **5.2 Saran**

Perlu adanya kajian lebih lanjut terhadap produk *nugget sayur*, agar supaya produk nugget sayur menjadi salah satu produk olahan yang mempunyai nilai jual yang tinggi sehingga masyarakat mampu untuk meningkatkan nilai ekonominya.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Alamsyah, Yuyun. 2007. *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Agromedia Pustaka. Depok
- Astawan, M. 2007. Nugget Ayam Bukan makanan Sampah <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.html>. Diakses 16 Maret 2015
- Agoes, D dan Lisdiana. 1995. Memilih dan Mengolah Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Bherman, Richard E dkk (Eds). 1999. Ilmu Kesehatan Anak Nelson Volume 1. Terjemahan oleh A. Samik Wahab (Ed) dari Nelson Textbook of Pediatrics 15/E (1996). Jakarta: EGC
- Badan Standar Nasional. 2002. SNI. 01-66683. *Nugget Ayam*. Badan Standar Nasional, Jakarta
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Call et al, 2005. Bayam Sayuran Penyangga Petani di Indonesia. Monograf No. 4. (Online) BPPP. Lembaga, Bandung. (diakses 16 Maret 2015).
- Departemen Perindustrian RI. 1995. standar Nasional Indonesia (SNI 01-03713-1995). Departemen Perindustrian RI, Jakarta
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI
- Fellow, A.P. 2000. *Food Procession Technology, Principles and Practise*. 2<sup>nd</sup> ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto. W dan Agus Purnomo
- Moedjiharto, T.J. 2002. **Usaha Industri Rumah Tangga Fish Nugget**. Laboratorium Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Muchtadi, D. 1998. Kajian terhadap Serat Makanan dan Antioksidan dalam Berbagai Jenis Sayuran untuk Pencegahan Penyakit Degeneratif. Laporan Penelitian Hibah Bersaing VII/I. Didalam Friska, T. 2002. Penambahan Sayur Bayam (*Amaranthus tricolor* L), Sawi (*Brassica juncea*, L.), dan Wortel (*Daucus carota*, L) pada Pembuatan *Crackers* Tinggi Serat Makanan. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Owens, C. M. 2001. Coated Poultry Products. Didalam: Sam, A. R. Poultry Meat Processing. CRC Press. London.
- Rubatzky, V. E. dan M. Yamasuchi. 1995. Dunia Sayuran I. Ganesha Exact. Bandung.

- Rukmana, Rahmat. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Yogyakarta: kanisius.
- Santoso, singgih, 2011, *Mastering SPSS versi 19*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Soekarto S.T. 2008. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara, Jakarta
- Supriati, Y dan E. Herlina. 2014. *15 Sayuran Organoleptik dalam Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta. 148 hal.
- Suyanti, 2008. *Membuat Mei Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Syarbini, M Husain. 2013. *A-Z Bakery*. Solo:Metagraf
- Tatono, E. 1994. *Pengolahan Fish Nugget Dari Ikan Tenggiri (Scromberomorus commersoni)*. Skripsi. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Tim Penulis Penebar Swadaya. 1992. *Sayur Komersial*. Penebar Swadaya. Didalam. Friska, T. 2002. *Penambahan Sayur Bayam (Amaranthus tricolor L), Sawi (Brassica juncea, L.), dan Wortel (Daucus carota, L) pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat Makanan*. Skripsi. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor.
- Varela P, Salvador A. Fiszman. 2008. *Methodological Developments In Crispness Assessment: Effect Of Cooking On The Crispness Of Crusted Food*. *J Food Sci And technol* 41: 1252-1259
- Winarno, F.G, 2008. *Kimia Pangan dan Gizi Edisi Terbaru*. Bogor. M-Brio Press
- Winarno. F.G. dan T.S. Rahayu, 1996. *Penuntun. Praktikum Ilmu Makanan Ternak*. Departemen Peternakan FP USU, Medan