

KESIMPULAN

Simpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tepung sagu kedalam adonan bakso itik afkir berpengaruh nyata dalam peningkatan kadar protein, lemak tetapi menurunkan kadar air dan lemak. Dimana penambahan tepung sagu pada taraf 25% menunjukkan kadar protein dan kadar lemak yang paling tinggi yaitu 23,54% dan 2,62%.

Saran

Perlu peningkatan pemakaian tepung sagu sampai taraf 50% untuk digunakan dalam adonan bakso itik afkir.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, D. Fardiaz, N.L.Puspitasari, Sedarwati dan S. Budiyanto. Analisis Pangan. 1988. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aulawi dan Mirdhayati. 2008. Kimia Pangan Hasil Ternak. Suska Press.Pekanbaru.
- Aulawi dan Ninsix. 2009. Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Perebusan yang Berbeda. Jurnal Peternakan Vol 6 No 2. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Biometrik. Edisi 2 cetakan 2. Alihbahasa Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Butkle, K.A, Edward, G.H. Fleet dan Wotton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah H.Purnomo dan Adiono, UI- Press. Jakarta.
- Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Departemen Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengatahuan dan Teknologi. 2007. Bakso. <http://www.Ristek.go.id>. Diakses 20 Januari 20117
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Diwyanto, K., T. Sartika, Moerfiah dan Subandriyo. 1985. Pengaruh Persilangan terhadap Nilai Karkas dan Preferensi Daging Kelinci Panggang. Ilmu dan Peternakan. Pusat Penelitian dan Pengembangan. Bogor.
- Farel, D.J. dan Raharjo Y.C. 1994. Potensi Ternak Kelinci sebagai Penghasil Daging. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Farlan, F. 2001. Pengaruh Komposisi Bahan Tambahan yang Berbeda terhadap Mutu Bakso Daging Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan IPB. Bogor
- Forrest, J. C., E.D. Aberle, H.B. Hendrick, M.D. Judge and R.A. Merkel.1975. Principle of Meat Science. W.H. Freeman and Co., San Fracisco.
- Ginting, N. dan N, Umar. 2005. Penggunaan Berbagai Bahan Pengisi Nugget Itik Air. Jurnal Agribisnis Peternakan. Vol 1. No. 3. Universitas Sumatera Utara (USU). Medan.

- Hasbullah. 2008. Teknologi Tepat Guna Agro Industri Kecil Sumatra Barat. 27 Mei 2011. [Http//www. IPTEK. Com](http://www.IPTEK.Com).
- Harsanto, P.B. 1986. Budidaya dan Pengolahan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Haryanto, P. dan Pangloli B. 1992. Potensi Pemanfaatan Sagu. Kanisius. Yogyakarta.
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan karakterisasi komponen *off-odor* pada daging itik. Thesis. Fakultas Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Komariah, Surajudin dan Purnomo, D. 2005. Aneka Olahan Daging Sapi, Sehat, Bergizi dan Nikmat. Cet-1. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Koswara,S. 1995. Teknologi pengolahan kedelai menjadi makanan bermut. Pustaka sinar harapan, Jakarta.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Edisi kelima. Terjemahan: Parakkasi, A dan Y. Amwila. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Medan Bisnis Online.com. 2009. Di Langkat, Warga Menggandrungi Konsumsi Daging Itik. <http://www.medanbisnisonline.com/rubrik.php?>. Diakses tanggal 6 Jan 2009. 02:38:01.
- Mountney, G.J dan C.R.Parkhust. 1995. *Poultry Product Technology*. Third edition. The Haworth Press Inc. New York.
- Murtidjo, B. A. 1990. Mengelola Itik. Kanisius, Yogyakarta.
- Nasir. 1996. Pengaruh penambahan berbagai bahan pengikat air terhadap volume air lepas, pH dan cita rasa sosis. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Rahayu, W.P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmiasih dan A.S. Tjakradidjaja. 2006. Upaya menurunkan lemak penyebab offflavor pada daging itik melalui pemberian tepung daun beluntas (*Pluchea indica l.*) dalam pakan. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing. Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Samosir, D. J. 1993. Ilmu Ternak Itik. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sawarni, I., Rumawas dan R. Sutarjo. 1978. Pratikum *Meat Hygiene and Milk Hygiene*. Fakultas Kedokteran Hewan IPB. Bogor.
- Smith, D. M. 2001. Functional properties of muscle proteins in processed poultry product. **In:** Sams, A. R. (Ed.). *Poultry Meat Processing*. CRC Press, USA.

- Soeparno, 1996. Pengolahan Hasil Ternak. Universitas Terbuka, Jakarta.
- Srigandono, B. 1996. Produksi Unggas Air. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Suyanti. 2008. Membuat Mie Sehat. Cet-1. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudjatinah. 1998. Pengaruh lama pelayuan terhadap sifat-sifat fisik dan penampilan histologis jaringan otot dada dan paha pada itik dan entog. Thesis. Bogor: Institut Pertanian Bogor, Program Pascasarjana.
- Steel, R. G dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan
- Triyantini. 1998. Pengolahan Dendeng Itik sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. Wortozoa. Vol.7. No 1:4-8 Utama. Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging. Cet-6. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wikipedia. 2009. Sagu. <http://id.wikipedia.org/wiki/Sagu>. Diakses Tanggal 20 Jan 2009. 03:02:04.
- Winarno, F.G. 1995. Kimia Pangan dan Gizi. Cet-7. Penerbit PT Gramedia Pustaka
- Yuyun, A. 2007. Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso. Cet-1. Penerbit Agro Media Pustaka. Jakarta.