

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Perendaman kulit kaki ayam dengan menggunakan larutan cuka ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kerupuk kaki ayam dan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, warna, aroma, dan kerenyahan pada kerupuk kulit kaki ayam broiler terdapat pada perlakuan 10 ml (P2) dan terendah terdapat pada perlakuan kontrol(P0), Panelis secara umum memberikan persepsi lebih baik pada produk kerupuk kulit kaki ayam yang direndam dalam larutan cuka terdapat pada perlakuan 10ml (P2).

#### **5.2 Saran**

Perlu di lakukan penelitian lanjut untuk pembuatan Kerupuk kulit kaki ayam yang menggunakan perendaman larutan cuka dengan level yang lebih tinggi lagi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2010. [http://id.wikipedia.org/wiki/Pengolahan\\_citra](http://id.wikipedia.org/wiki/Pengolahan_citra). diakses pada tanggal 28 Juli 2017
- Anshory, I. 1987. Kimia. Ganeca Exact. Bandung
- Apriyantono, HA. 2003. Makalah Halal: Kaitan Antara Syar'i, Teknologi, dan Sertifikasi.
- Amertaningtyas, D. 2012. Pengolahan Kerupuk Rambak Kulit di Indonesia. Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan 21 (3): 18 - 29 ISSN: 0852-3581. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang
- A.nurwahdaniah muin. 2014. pengaruh perbedaan bagian kulit dan lama perendaman dalam larutan asam cuka ( $\text{ch}_3\text{cooh}$ ) terhadap kualitas kerupuk kulit kerbau.skripsi. Program studi teknologi hasil ternak jurusan produksi ternak fakultas peternakan universitas hasanuddin makassar
- Anshory, I. 1987. Kimia. Ganeca Exact. Bandung.
- Abdilah, 2007. Perlakuan konsumen dalam perspektif ekonomi syariah, ( dan bisnis. Com diakses 11 juli 2017)
- Budiyanto, D. 1984. Pengaruh Umur terhadap Panjang, Lebar dan Ketebalan Kulit Sapi PO Jantan Kering. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Brown, E.M., King, G., dan Chen, J.M. 1997, "Model of The Helical Portion of A Type I Collagen Microfibril", *Jalca*, 92:1-7.
- Cayana dan Sumang, 2008. Pengolahan Rambak Cakar Ayam Sebagai Makanan Ringan. Processing of rambak chicken's scrawl as snack. Jurnal Agrisistem, Vol. 4 No. 1 ISSN 1858-4330. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian (STPP) Gowa.
- Emil, M. 2004. Pengaruh Lama Perendaman Asam Asetat ( $\text{CH}_3\text{COOH}$ ) 1% dan Kapur ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) 1% terhadap Kualitas Organoleptik Kerupuk Kulit Kaki Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV.ARMICO. Bandung
- Hisyam,2013 .Kripik Ceker Ayam ,Alternatif Usaha yang Menjanjikan.[http://ekonomi.kompasiana.com/wirusaha/2013/11/28/kripik\\_eker-ayam-alternatif-usaha-yang-menjanjikan](http://ekonomi.kompasiana.com/wirusaha/2013/11/28/kripik_eker-ayam-alternatif-usaha-yang-menjanjikan). Diakses pada tanggal 28 juli 2017 pukul 20.00 WIB.

- Irfan, M., 2013. Kualitas Organoleptik kerupuk Kulit Ayam Yang Diproduksi Pada Jenis Ras Ayam Dan Larutan Perendman Berbeda. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kołodziejska, I., E. Skierka, M. Sadowska, W. Kołodziejski and C. Niecikowska. 2007. Effect of extracting time and temperature on yield of gelatin from different fish offal. *Food Chem*, 107 (2), 700-706.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muyonga, J.H., C.G.B. Cole and K.G. Duodu. 2003. Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopic study of acid soluble collagen and gelatin from skins and bones of young and adult Nile perch (*Lates niloticus*). *Food Chemistry*, 86 (3), 325-332
- Purnomo, E. 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Kanisius, Yogyakarta
- Purwatiwidiastuti 2011. Komposisi Gizi Ceker ayam. diakses <http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam>. Tanggal akses 28 juli 2017
- Purnomo E. 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Yogyakarta. Kanisius. Yogyakarta
- Son, S.M., K.D. Mon and C.Y. Lee. 2000. Rhubarb juice as natural antibrowning agent. *Journal of Food Science*, (65), 1285-1289
- Sutejo, A. dan Damayanti, W. 2002. Rambak Cakar Ayam. Trubus Agrisara. Surabaya.
- Soekarto, S.T dan Hubeis, M 1993. Metodologi Penelitian Organoleptik. Program Studi Ilmu Pangan, IPB, Bogor.
- Suryana, A. 2004. Ketahanan Pangan Cukup Baik Meski Belum Sempurna. *Sinar Tani* Edisi 31 Desember 2003 – 6 Januari 2004. No. 3028 ThXXXIV
- Tyler, J.H and R.D. Gregory. 2005. an expeditions, high yield construction of the food aroma compound 6-acetyl-1,2,3,4-tetrahydropyridine and 2-acetyl-1pyrrolyne. *Journ.org.chem*, 70 (26), 10872 – 10874
- Verheul, M., S.P.F.M. Roefs and C.G. de Kruif. 1998. Kinetics of heat-induced aggregation of  $\beta$ -lactoglobulin, *J of Agric and Food Chem.*, (46), 896–903.

- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dkk, 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta : PT. Gramedia
- Wanto, E. P dan A. Soebagyo. 1980. Dasar-dasar Mikrobiologi Industri. Depdikbud. Jakarta.
- Wang, L., M.A.E. Auty, A. Rau, J.F. Kerry and J.P. Kerry. 2008. Effect of pH and addition of corn oil on the properties of gelatin based biopolymer film. J. of Food Engineering, 90 (1), 11-19.
- Zhang, Y., W. Liu, G. Li, B. Shi, Y. Miao and X. Wu. 2007. Isolation and partial characterization of pepsin-soluble collagen from the skin of grass carp (*Ctenopharyngodon idella*). Food Chemistry, (103), 906–912