

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Konsentrasi zat kapur berpengaruh terhadap kualitas organoleptik kerupuk kulit ceker ayam (warna, aroma, rasa dan kerenyahan) hal ini dilihat dari rerata dari tiap variabel memiliki skor tertinggi pada konsentrasi 20 gram zat kapur (Ca(OH)_2).

5.2 Saran

Dalam proses pembuatan kerupuk kulit ceker ayam broiler dengan perendaman zat kapur perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kerupuk kulit ceker dari bahan ceker unggas lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. Rahmat, 2007, Pengaruh Konsentrasi Larutan Natrium Bisulfit (NaHSO₃) dan Konsentrasi Larutan Kapur (Ca(OH)₂) Terhadap Karakteristik French Fries Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). Universitas Pasundan, Bandung, Skripsi, Hal 4. [https://www.google.com/daftar+pustaka+tentang+zat+kapuranonim,+2013+larutan+Ca\(OH\)2](https://www.google.com/daftar+pustaka+tentang+zat+kapuranonim,+2013+larutan+Ca(OH)2). Diakses 16 Juni 2017
- 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. <https://pengolahan+kerupuk+kulit=pengolahan+kerupuk+kulit+ceker+ayam+pdf>. Diakses tanggal 20 April 2017
- Apriyantono, HA. 2003. Makalah Halal: Kaitan Antara Syar'i, Teknologi, dan Sertifikasi.
- 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.
- Budyanto, D. 1984. Pengaruh Umur terhadap Panjang, Lebar dan Ketebalan Kulit Sapi PO Jantan Kering. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas GadjahMada, Yogyakarta. <https://pengolahan+kerupuk+kulit=pengolahan+kerupuk+kulit+ceker+ayam+pdf>. Diakses tanggal 20 April 2017
- 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 (CH₃COOH) 1% dan Kapur (Ca(OH)₂) 1% terhadap Kualitas Organoleptik Kerupuk Kulit Kaki Ayam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar. <https://pengolahan+kerupuk+kulit=pengolahan+kerupuk+kulit+ceker+ayam+pdf>. Diakses tanggal 20 April 2017.
- Evanuraini, Herly. 2010. Kualitas Kerupuk Kulit. Jurnal Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. <https://pengolahan+kerupuk+kulit=pengolahan+kerupuk+kulit+ceker+ayam+pdf>. Diakses tanggal 21 Agustus 2017
- Gasperz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico, Bandung.

- Hisyam, 2013. *Kripik Ceker Ayam, Alternatif Usaha yang Menjanjikan*.<http://ekonomi.kompasiana.com/wirausaha/2013/11/28/kripik-ceker-ayam-alternatif-usaha-yang-menjanjikan>. Diakses pada tanggal 30 April 2017.
- Ismadi, M., 1993. *Biokimia : Suatu Pendekatan Berorientasi Kasus*. Gadjah Mada University Press,, Yogyakarta.
- Isnaini. Lailatul dan Khamidah. Aniwatul, 2010, *Kajian Lama Blanching dan Konsentrasi CaCl₂ Terhadap Sifat Fisik Pembuatan French Fries Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Timur. *Jurnal Penelitian*, Hal 2
- Kartika. B., B. Hastuti, W. Supartono. 1988. *Pedoman uji indrawi bahan pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM.Yogyakarta
- 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.
- Koswara. S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. [Online]. Available at http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/pengolahan_aneka_kerupuk.pdf. diakses 30 Juli 2017
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan danKebudayaan. 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
- Prayitno, 2002, *Fungsi Air Kapur Dalam Pengolahan Makanan*. www.scribd.com/doc/115986702/Fungsi-AirKapur-Dalam-Pengolahan-Makanan, diakses 16 Juni 2017.
- Purnomo E. 1992. *Penyamakan Kulit Kaki Ayam*. Yogyakarta. Kanisius. Yogyakarta

- Purwatiwidiastuti 2011. Komposisi Gizi Ceker Ayam. [Http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam](http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam). Diakses Tanggal 25 Maret 2017.
- Soekarto, S.T dan M.Hubeis. 1993. Metodologi Penelitian Organoleptik. Program Studi Ilmu Pangan, IPB, Bogor.
- 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.
- 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 2-4acetyl-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 β -lactoglobulin*, *J of Agric and Food Chem.*, (46), 896–903.
- 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.
- Widati, A.S., Mustakim dan Sri Indriana. 2007. Pengaruh Lama Pengapuran Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Kadar Kalsium, Daya Kembangf Dan Mutu Organoleptik Kerupuk Rambak Kulit Sapi. *JITEK (Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Diakses Tanggal 28 Juli 2017
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- 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
- Zanora, Yusma., (1999), Penentuan Lama Perendaman Dalam Kalsium Hidroksida (Ca(OH)₂) dan Lama Pengeringan Manisan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Kering, Tugas Akhir, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung. <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/viewFile/Nurdin%20Effendi%20Siregar/pdf>. Diakses tanggal 30 Agustus 2017