

BAB V PENUTUP

4.1. Kesimpulan.

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diambil kesimpulan, bahwa :

Formulasi bahan baku dari *nugget* tepung pisang kepok dan tepung tahu memberikan pengaruh terhadap nilai proksimat, kekenyalan dan organoleptik *nugget*.

Hasil penelitian organoleptik menunjukkan nilai tertinggi terhadap warna (5.17), aroma (5.13), rasa (5,13), dan tekstur (5.20) pada formulasi tepung tahu 75% dan tepung pisang kepok 25% dan hasil Proksimat menunjukkan nilai tertinggi pada kadar air (43.76%) pada pada formulasi tepung tahu 75% dan tepung pisang kepok 25%, kadar abu (1.40%) pada formulasi tepung tahu dan tepung pisang 50%, kadar lemak (20.42%) pada formulasi tepung tahu 75% dan tepung pisang kepok 25%, kadar protein (14.61%) pada formulasi tepung tahu 75% dan tepung pisang kepok 25%, kadar karbohidrat (26.92%) pada formulasi tepung tahu 25% dan tepung pisang kepok 75%, dan uji kekenyalan (2100.70g/f) pada formulasi tepung tahu 25% dan tepung pisang kepok 75%.

5.2. Saran.

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diberikan saran, bahwa :

1. Perlunya penelitian lanjutan terutama dalam perhitungan nilai ekonomis *nugget* tepung pisang kepok dan tepung tahu.
2. Perlunya penelitian lanjutan terutama dalam penentuan umur simpan *nugget* tepung pisang kepok dan tepung tahu.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. *Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe*.
- Alamsyah, Yuyun. 2007. *SUK & M: Nugget*. _: Gramedia Pustaka Utama.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andarwulan, N., F.Kusnandar & D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Andriani, D. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Kepok*, Skripsi Universitas Hasanuddin.
- Anonim,2010. “Pisang”.<http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/pisang.pdf>. Diakses april 2019.
- Antarlina, S.S., Y. Rina, S. Umar dan Rukayah. 2004. *Pengolahan Buah Pisang Dalam Mendukung Pengembangan Agroindustri Di Kalimantan*. Dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri.
- Arifin,. 2011. *Studi Pembuatan Roti dengan Subtitusi Tepung Pisang Kepok (Musa Paradisica Formatypica)*. Skripsi. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Astiti, D. 2010. *Kadar Pati Resisten, Kalsium, & Zat Besi serta Daya Terima Kue Kering Tepung Pisang Kepok dengan Penambahan Tepung Teri Kering Tawar*.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-3142-1998.Standar mutu tahu. BSN. Jakarta.
- Bintanah, Handrasari 2014. *Komposisi kimia dan organoleptik formula nugget berbasis tepung temped an tepung ricebran*.
- Bilang, Mariyati. 2013. *Mempelajari Penambahan Bubuk Yogurt Tahu sebagai Substitusi Susu Sapi pada Formula Biskuit*.
- Bruulsema, 2003 dan Damayanti Alia, Joni Hermana dan Masdiqui, 2004. *Analisis Resiko Lingkungan dari pengolahan limbah pabrik tahu dengan kayu apu*. Jurusan teknik lingkungan FTSPITS.

- Chin KB, Lee HL, dan Chun SS. 2004. Product characteristics of comminuted sausages as affected by various fat and moisture.
- Departemen Perindustrian RI. 2002. *Syarat Mutu Nugget SNI 01- 6683-2002*. Jakarta :Departemen Perindustrian RI.
- Ernawati, 2003. *Pembuatan patilo tepung pisang (kajian proporsi campuran tepung tapioka dengan ampas tepung pisang peram dan tepung beras ketan serta konsentrasi kuning telur terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik)*.
- Forster., 2003 “*Kandungan Pisang Kepok Buah pada pisang kepok*”, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian BadanPenelitian dan Pengembangan Pertanian 2008.
- Ghaman PM, Sherrington KB. 1992. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hardiman, 1982. *Tepung Pisang, Ciri Jenis, Cara Pembuatan dan Resep Penggunaannya*. Gadjah Mada Press, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kaleka, Norbertus. 2013. *Pisang pisang Komersial*. Yogyakarta: ARCITA
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta. UIPress.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*.
- Lihannoor, 2010. *Proses Pembuatan Tahu*. [http:// www.proses/pembuatan/tahu.com](http://www.proses/pembuatan/tahu.com). Diakses april 2019
- Maneerote, J., Athapol, N., and Pawan, S. T., 2009. *Optimization of Processing Conditions to Reduce Oil Uptake and Enhance Physico-Chemical Properties of Deep Fried Rice Nuggets*. Science Direct Food Science and Technology.
- Miller KR. 1994. Quality Characteristic. Di dalam: Donald *et al.*, editor. *Muscle food: Meat, Poultry, and Seafood Technology*.
- Muchtadi D. 2010. *Serat Makanan: Faktor penting yang hampir dilupakan*. Bogor: departemen Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Munadjin, 1982. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Masa Baru, Bandung.
- Murtiningsih dan Imam Muhajir 2006, “ *Pengaruh Cara Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Beberapa Varietas Pisang*”,Penelitian Hortikultura,
- Nurul Khatimah, 2018, “*Tudi Pembuatan Nugget Tahu Dengan Tambahan Sayuran*” Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian PTP FT UNM.

- Nurzainah dan Mamida. 2005. *Pengolahan Nugget*. Universitas Diponegoro Semarang: Fakultas Peternakan.
- Prabawati, S., Suyanti dan Dondy, A.S. 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Bogor.
- Puarada. SK. I, Chotimah. CH. S, Killian. L. A, 2008. *Kualitas dan Nilai Ekonomis Nugget Pada Berbagai Proporsi Penggantian Daging Ayam Dengan Tahu*.
- Purwaningsih, E. 2005. *Cara pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Bekasi : *Ganeca Exact*.
- Putri, E, F, A. 2009. *Sifat fisik dan organoleptik bakso daging sapi pada lama postmortem yang berbeda dengan penambahan karagenan*. Skripsi.
- Rifqi A M, 2012. *Formulasi Nugget Tahu Pury (Nugget tapury) sebagai Alternatif*. Institut Pertanian Bogor.
- Rossuartini. 2005. *Proses Pengolahan Daging Kelinci menjadi Produk Nugget*. Bogor: Balai Penelitian Ternak.
- Santoso, B., 1995. Tepung. Bina Karya, Jakarta. “*Buah pisang mengandung mineral seperti kalsium, fosfor dan besi*”
- Setyowati, M. 2002. *Sifat fisik, kimia dan palatabilitas nugget kelinci, sapi dan ayam menggunakan berbagai tingkat konsentrasi tepung maizena*.
- Soekarno, T. Soewarno, 2000. *Penelitian Organoleptik untuk Inderawi pangan dan Hasil Pertanian*.
- Sulusi, B. dkk. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan BUAHPISANG*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian 2008.
- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Teknologi Pangan. Membuat makanan siap saji*.
- Syamri, 2011. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. www.ilmupangan.blogspot.com.
- Syamsuddin N, Lahming, Corange. W.M, 2015. *Analisis Kesukaan Terhadap Karakteristik Olahan Nugget yang disubsitusi dengan Rumput Laut dan Tepung Sagu*.
- Tanuwijaya., K.L., Nawangsasi., Ummi., Rahana. 2016. *Potensi Berbasis Pangan Lokal Surabaya*. *Indonesian Journal of Human Nutrition*.

- Utami, C. P., S. A. Fitrianingrum, dan K. Haryani. 2012. "*Pemanfaatan Ilesiles (Amorphophallus oncophylus) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu*".
- Vega Andriani.2014. *pengolahan nugget*.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia pangan dan gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, FG. 2008. *Kimia pangan dan gizi edisi terbaru*. Bogor. M-brio press.
- Wulansari, R. (2013). *Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokoloid Terhadap Karakteristik*.
- Yusmarini, dkk. 2003. *Evaluasi Mutu Susu Yang Dibuat Dari Beberapa Varietas Kedelai*.