

BAB V. PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa:

1. Secara organoleptik

Substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor pada bakso ayam broiler menunjukkan perbedaan sangat nyata ($P < 0,01$) terhadap tekstur, warna, kesukaan, aroma, dan rasa bakso. Substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor pada bakso ayam broiler dapat diterima panelis sampai pada kadar 15g.

2. Proksimat bakso

Substitusi tepung tapioka dengan tepung daun kelor pada bakso ayam broiler menghasilkan kadar proksimat bakso yang sangat baik dengan citarasa yang berbeda.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan simpulan yang telah diuraikan di atas, maka saran penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan dan pengemasan untuk produk bakso kelor.
2. Perlu adanya penambahan bahan lainnya untuk membuat tekstur, warna dan rasa bakso menjadi lebih baik lagi karena adanya penambahan tepung daun kelor pada bakso ayam broiler
3. Bagi peneliti selanjutnya sebaiknya mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan faktorial yang secara teori dapat memberikan makna yang berbeda dalam mencapai hasil yang lebih optimal

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. 2002. Meningkatkan Produktivitas Ayam Ras Pedaging. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Amin S, 2016. Kajian Daya Cerna Protein secara In Vitro dan Sifat Organoleptik Sereal Berbahan Baku Tepung Mocaf dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Andarwulan, N. 2011. Analisa Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M., 2008, *Sehat dengan Buah*, 103-104, Jakarta, Dian Rakyat.
- Augustyn, dkk. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimia Biskuit Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal AGRITEKNO*, Jurnal Teknologi Pertanian Versi Online: <http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno> Vol. 6(2): 52-58, Th. 2017 DOI: 10.30598/jagritekno.2017.6.2.52 ISSN: 2302-9218
- Azis, A., F. Manin, dan Afriani. 2010. Penampilan Produksi Ayam Broiler yang Diberi *Bacillus circulans* dan *Bacillus Sp.* Selama Periode Pemulihan Setelah Pembatasan Ransum. *Media Peternakan*. 33(1): 12-17.
- Bergquist, S.A.M. Gertsson, U.E. Knuthsen, P. dan Olsson, M.E. 2005. Flavonoids in Baby Spinach (*spinacia oleracea* L.): changes during plant growth and storage. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53. 945-9464.
- Bukar, A., T. I. Uba and Oyeyi. 2010. Antimicrobial Profile of *Moringa oleifera* Lam. Extracts Against Some Food-Borne Microorganism. *Bayero Journal of Pure and Applied Sciences*, 3(1): 43-48. Hidayati, 2009.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan (Ditjennak). 2014. Pemerintah Pusat dan Daerah Berkomitmen Melaksanakan Pembangunan Peternakan dan Kesehatan Hewan Nasional. [Online]. Tersedia : <http://ditjennak.pertanian.go.id> (Diakses : 7 mei 2020)
- Drummond KE & Breferre LM. 2010. *Nutrition For Foodservice and Culinary Professional's. Seventh Edition*. New Jersey. John Wiley & Sons, Inc. 3-4.
- Fuglie, L. (2001). Combating Malnutrition With *Moringa*. Development potential for *Moringa* products, 1(1), 1-4. Bergquist et al., 2005.
- Hasniar, H., Rais, M., & Fadilah, R. (2020). Analisis kandungan gizi dan uji organoleptik pada bakso tempe dengan penambahan daun kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 189-200.

- Krisnadi, A.D. 2013. Kelor Super Nutrisi. Blora : Kelorina.com
- Luthana D. 2004. Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tapioka. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Semarang.
- Melo, N. V., Vargas, T and C. M. C. Calvo. (2013). Moringa oleifera L. An underutilized tree with macronutrients for human health.
- Mogi, A.N. 2019. Pengaruh Penambahan Wortel(Daucus Carota L) dan Daun Kelor (Moringa Oleifera) pada Pembuatan Bakso Ikan Kakap (Lates claclaifer). Skripsi. Jurusan Gizi Polteknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Muchtadi. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Makanan. Bandung: Alfabeta.
- Murtidjo, B. A. 1992. Pedoman Beternak Ayam Broiler. Kanisius. Yogyakarta.
- Musfiroh, A.F. 2009. *Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Semarang: Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- Narantaka, A. 2012. Budidaya Ayam Broiler. PT. Buku Kita, Jakarta.
- Nugraha, A. 2013. "Bioaktivitas Ekstrak Daun Kelor (Moringa oleifera) terhadap Eschericia coli penyebab Kolibasilosis pada Babi". Thesis. Denpasar: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Udayana.
- Nweze, N. O., & Nwafor, F. I. (2014). Phytochemical, proximate and mineral composition of leaf extracts of Moringa oleifera Lam. from Nsukka, South-Eastern Nigeria. IOSR Journal of Pharmacy and Biological Sciences, 9, 99-103.
- Pandey, T, A., & Deyno, S. 2012. Phytochemistry and pharmacological activities of Moringa oleifera. International Journal of Pharmacognosy, 1, 222231
- Pariawan RM, 2017. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Organoleptik Teh Daun Kelor Kombinasi Daun Belimbing Wuluh dan Perasa Mint Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Rohyani, dkk. 2015. Kandungan fitokimia beberapa jenis tumbuhan lokal yang sering dimanfaatkan sebagai bahan baku obat di Pulau Lombok. Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia Volume 1 No.2 : 388-391.
- Rosyidi, D., A. Susilo, & R. Muhibianto. 2009. Pengaruh penambahan limbah undang fermentasi Apergillus Niger pada pakan terhadap kualitas fisik daging ayam broiler. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 4(1):1- 10.

- Shiriki, D., Igyor, M.A. and Gernah, D.I. (2015). Nutritional evaluation of complementary food formulations from maize, soybean and peanut fortified with moringa oleifera leaf powder. *Food and Nutrition Sciences*, 6, 494-500.
- Sinaga, H, Ria A dan Mimi, N. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor (Moringa oleifera) Dalam Pembuatan Kue Onde- Onde Ketawa Menggunakan Tepung Mocaf. *Jurnal JFLS*. 2019. Vol 3 No 1: 29 – 37
- Soekarto. T. S. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Peternakan. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sri U, dan A. Priyanti. 2006. *Sifat Fisikokimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau*. Prosiding Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor. 148.
- Sunarwati, Dwi A. 2011. Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Terhadap Kualitas Brownies Kukus. Skripsi. Semarang: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Tiven C. N. Suryanto E, dan Rusman. 2007. Komposisi Kimia, Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Kambing dengan Bahan Pengenyal yang Berbeda. *Agritech*, Vol. 27, No. 1 Maret 2007
- Ulfa, S dan R, I. 2016. Pengaruh Penambahan Jumlah Dan Perlakuan Awal Daun Kelor (Moringa oleifera) Terhadap Sifat Organoleptik Bakso. *e-journal Boga*, Volume 5, No. 3, Edisi Yudisium Periode September 2016, Hal 83-90.
- Usmiati, S. 2009. Bakso Sehat. *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 31. Bogor