

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian di atas dapat diambil kesimpulan, bahwa :

1. Formulasi dari bakso kentang goreng yang disubstitusi dengan tepung jagung memberikan pengaruh terhadap nilai proksimat dan organoleptik bakso kentang goreng.
2. Formula terbaik adalah A2 yaitu dengan tepung terigu 30 gram dan tepung jagung 20 gram dimana proksimatnya (kadar protein) 7,65%, (kadar lemak) 6,810%, (kadar air) 33,76%, (kadar abu) 1,75%, (kadar karbohidrat) 49,76%.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dapat diberikan saran, bahwa :

1. Perlu penelitian lanjutan terutama dalam penentuan umur simpan bakso kentang goreng yang disubstitusi dengan tepung jagung.
2. Perlu penelitian lanjutan uji tingkat kekenyalan produk bakso goreng yang disubstitusi dengan tepung jagung.

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F.Kusnandar & D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC), 2005. *Official Analysis*. AOAS. Arlington.
- Aminin, A.L.N., Ambarsari, L, Mochtar, H.M, 2003, *Produk Reaksi Maillard (MRP) Sebagai Antibakteri dan Pengendali Kadar Dekstran dalam Nira Tebu* , Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi, Vol 3, No.4, hal. 3-5
- Angga, W. D. 2007. *Pengaruh Metode Aplikasi Kitosan, Tanin, Natrium Metabisulfit dan Mix Pengawet terhadap Umur Simpan Bakso Daging Sapi Pada Suhu Ruang* Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Skripsi Sarjana Teknologi Pertanian).
- BPTP[Balai Pengkajian Teknologi Pertanian]. 2014. *Kajian Kebijakan Agribisnis Komoditas Unggulan Daerah di Provinsi Gorontalo, 2014*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Gorontalo.
- Bakar A, Usmiati S. 2007. *Teknologi Pengolahan Daging*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Deptan. 2010. *Buletin Pemasaran Internasional Edisi II April*. Direktorat Pemasaran Internasional. Ditjen PPHP Deptan.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh: Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB, Bandung.
- Fennema, O.W., 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed)*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*.Liberty, Yogyakarta.
- Kusmana 2012 a, ‘*Uji adaptasi klon kentang hasil persilangan varietas atlantic sebagai bahan baku keripik kentang di dataran tinggi Pangalengan*’, *J. Hort.*, vol. 22, no. 4, pp. 342-8.
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM*. Yogyakarta.
- Kurtzweil,Paula 2006. *Daily Values Encourage Healthy Diet*. <http://www.fda.gov/fdac/spectual/foodlabel/dvs.htm>. Diakses tanggal 02 Maret 2012. Makassar.
- Nurul Idawati. (2012). *Pedoman Lengkap Bertanam Kentang*. Yogyakarta.
- Marimin.(2004). *Teknik dan Aplikasi Pengambilan keputusan Kriteria Majemuk*. Retrievedjuli 5, 2015, from <http://books.google.co.id/books.htm>

- Muchtadi TR. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan. 3rd ed. Bogor Institut Pertanian Bogor.*
- Qanytah. 2012. *Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung.* Download:<http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung.pdf>, Di akses tanggal 19 Feb 2014.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. *Dasar-dasar Pengawasn Mutu Pangan.* Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Ramadhani dan Munifatul Izzati. 2012. “*Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (Zea mays L.) dan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata Durch)*”. *Jurnal Anatomi dan Fisiologi*, Vol. XX (2) : 32-39.
- SNI 01-3820-1995. *Standar mutu Bakso*, SNI.
- Suarni. 2009. *Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (Cookies).* *Jurnal penelitian dan pengembangan pertanian.* Badan pengembangan pertanian, Bogor. 28(2):63-71.
- Sediaoetama, A. D. 1987. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi.* Cetakan ke-4. Dian Rakyat, Jakarta.
- Santoso, Boedi. 2008. *Pendugaan Heritabilitas Ketahanan Beberapa Varietas Kentang (Solanum tuberosum) Terhadap Lalat Pengorok Daun (Liriomyza huidobrensis).* *Jurnal Agroland* 15 (4) : 251 - 256, Desember 2008 ISSN : 0854 – 641X. Kalimantan.
- Surjana, W. 2001. *Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Aditif Kimia pada Penyimpanan Suhu Kamar.* *Fateta IPB, Bogor. (Skripsi Sarjana) Teknologi Pertanian).*
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhardi. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Yogyakarta: Liberty. 1997.
- Tony Hartus, 2001. *Usaha pembibitan kentang bebas virus.* Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi.* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wibowo, S., 2006. *Pembutan Bakso Ikan dan Bakso daging Penemar* Swadaya, Jakarta.

Widodo, Y. dan E. Ginting. 2004. *Ubi jalar Berkadar Beta Karoten Tinggi sebagai Sumber Vitamin A*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang.