

BAB V

PENUTUP

5.1 Keimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung yang berbeda pada pembuatan bakso ceker ayam meberikan pengaruh terhadap parameter yang diamati. Penggunaan tepung tapioka (P2) menghasilkan kualitas warna, tekstur dan rasa yang terbaik, sedangkan penggunaan tepung maizena (P4) menghasilkan kualitas aroma yang terbaik. Sehingga dari beberapa data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung tapioka (P2) menghasilkan kualitas bakso terbaik dilihat dari pengujian organoleptik menggunakan metode hedonik atau tingkat kesukaan yang meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pemikiran penulis, maka disarankan dilakukan penelitian lanjutan terhadap komponen kandungan nutrisi dari bakso ceker ayam broiler menggunakan tepung yang berbeda terhadap produk peternakan yang mempengaruhi sifat kimia dan organoleptik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2012. Memilih Produk Ceker Ayam. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Aswar. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Djalal, Rosyidi. 2008. Antioksidan alami penangkal radikal bebas, sumber manfaat, cara penyediaan dan pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana.
- Goldshall, M.A dan J. Solms. 1992. *Flavor and sweetener interaction with starch. Food Tech.* 46:140-145.
- Handoko. 2017. Megenal Tepung Tapioka, Maizena dan Terigu. <https://www.lemonilo.com>. Diakses pada tanggal 6 Agustus 2017.
- Hasnelly dan Sumartini. 2011. Kajian sifat fisiko kimia formulasi tepung komposit produk organik. Seminar Nasional PATPI.375-379.
- Hisyam. 2013. *Food Proccession Technology, Principles and Practise*.2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.
- Mattjik, A.A., dan Sumertajaya. 2006. Perancangan Percobaan. Jilid 1 Edisi ke-2. IPB Press : Bogor. Hal 64.
- Marsudi. 2008. Pedoman Pemeriksaan Laboraturium & Diagnostik. Edisi 6. Jakarta: EGC.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Palungkun, R dan A. Budiarti. 1992. Bawang Putih Dataran Rendah. Jakarta, Penebar Swadaya.
- Purwatiwidiastuti 2011. Komposisi Gizi Ceker Ayam Diakses [Http://purwatiwidiastuti.word press.com/2011/01/24/komposisi -gizi -ceker- ayam](http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam). Tanggal akse 25 januari 2011.

- Purnomo, H. 1990 *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Purnomo. 2007. *Ceker Ayam Bukan Makanan Sampah*. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama Perguruan Tinggi Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rena, detik. 2010. *Pengaruh Pemakaian Beberapa Jenis Tepung Pada Level Berbeda Terhadap Nilai Gizi Dan Organoleptik Bakso Itik Afkir*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas Padang
- Rismunandar. 2001. *Petunjuk praktikum penilaian organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rustandi, D. 2011. *Powerful UKM: Produksi Mie*. PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo. 124 Hal.
- Setyaningsih D, ApriyantonoA dan Puspitasari M. 2010. *Analisis Sensorik*. IPB Pres, Bogor.
- Tarwiyal, Kemal. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil*. <http://www.ristek.go.id> Diakses pada tanggal 10 Oktober 2014.
- Triatmojo, S.1992. *Pengaruh Penggantian Daging Sapi dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Bakso*. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Wibowo, S, 2006. *Pembuatan bakso Ikan dan Bakso Daging*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Widyaningsih, T, D dan E,S Murtini, 2006. *Alternatif Penggunaan Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno dan Fardiaz. 1997. *Coated poultry produk*. Departement of Poultry Science Texas Aand M University. CRC. Press, New York, Washington D. C.
- Winarno, *et al.* 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.