

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian tingkat kesukaan pada nugget ceker ayam menggunakan bahan tepung yang berbeda yang paling disukai oleh fanelis pada pembuatan nugget ceker ayam menggunakan tepung maizena

Karena tepung maizena pada umumnya mengandung jagung yang rasanya sangat mengikat di bandingkan dengan tepung-tepung lainnya.

#### 5.2 Saran

1. Pengolahan ceker ayam sebaiknya lebih banyak lagi seperti pembuatan bakso menggunakan bahan ceker ayam dll.
2. Bisa mencoba membuat dengan bahan tepung yang lain lagi seperti bahan tepung dari pisang goroho dll.
3. Sebaiknya menggunakan ceker unggas yang berbeda lagi dalam pembuatan nugget ceker.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2012. Memilih Produk Ceker Ayam. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim. 2017. Maizena. Alamat Web :<http://www.kerjanya.net/faq/18038-maizena.html> Di akses pada tanggal 29 December 2017 pukul 17:55 WITA.
- \_\_\_\_\_. 2017. Isi Kandungan Gizi Tepung Maizena – Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Alamat Web :<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-tepung-maizena-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> Di akses pada tanggal 29 December 2017 pukul 18:02 WITA.
- Astawan 2007. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (OreochromisSp.). Skripsi.* Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas PerikananBogor: Institut Pertanian Bogor
- Aswar. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam.* SNI 01-6683-2002. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional
- Budiarti. 2012. Daya ikat air dan protein nugget ayam yang disubstitusi dengan jamur tiram putih (*PleurotusOstreatus*). *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1 No. 1. Diakses dari <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaaj>
- Cyber-Flasher. 2012. Pengaruh penggunaan berbagai tingkat presentase pati ganyong (*Canna edulis Ker*) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nugget ayam. Seminar Nasional Pengembangan Sumverdaya Lokal untuk Kemandirian
- Djalal, Rosyidi. 2008. Antioksidan alami penangkal radikal bebas, sumber manfaat, cara penyediaan dan pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana
- Goldshall, M.A & J. Solms. 1992. Flavor and Sweetener Interaction With Starch. *J. Food. Tech.* 46: 140-145
- Hisyam. 2013. *Food Proccession Technology, Principles and Practise.*2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo.
- Hui. 2 005. Penerapan sanitasi dan keamanan pangan pada pengolahan nugget ayam di PT. Kepurun Pawana Indonesia. Universitas Gadjah Mada.Yogyakarta.
- Kompas. 2011. Analisa zat pengawet dan protein dalam makanan siap saji sosis. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 13 (1) : 1-6. Diakses dari
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. Diterjemahkan oleh Amiruddin Parakkasi. Edisi ke lima. Universitas Indonesia, Jakarta

- Maghfiroh, I. 2000. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Nugget Ikan Patin (Pangasius hypothalamus)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Bogor : Institut Pertanian Bogor Namida. 2005. Tata Laksana Makanan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Marsudi. 2008. Pedoman Pemeriksaan Laboratorium & Diagnostik. Edisi 6. Jakarta: EGC.
- Nurzainah. 2006. Pengaruh penggunaan berbagai tingkat presentase pati ganyong (*Canna edulis Ker*) terhadap sifat fisik dan akseptabilitas nugget ayam. Seminar Nasional Pengembangan Sumverdaya Lokal untuk Kemandirian
- Prinyawiwatkul, W., K.H. Mc Watters, L.R. Beuchat, and R.D Phillips. 2007. Optimizing Acceptability of Chicken *nugget* Containing Fermented Cowpea and Peanuts Flours. *J. Food Science*. 62 (4) : 889-893.
- Purnomo. 2007. Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah. PT. Gramedia Pusaka Utama. Jakarta.
- Purwatiwidiastuti 2011. Komposisi Gizi Ceker Ayam Diakses [Http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam](http://purwatiwidiastuti.wordpress.com/2011/01/24/komposisi-gizi-ceker-ayam). Tanggal akses 25 Agustus 2017.
- Rismundar. 2001. Petunjuk praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sutejo dkk. 2006. Kualitas kimia dan organoleptik nugget daging kelinci dengan penambahan tepung tempe. Skripsi. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Syamri. 2011. Antioksidan alami penangkal radikal bebas, sumber manfaat, cara penyediaan dan pengolahan. Surabaya : Trubus. Agrisarana
- Winarno dan Fardiaz. 2001. Coated poultry produk. Departement of Poultry Science Texas Aand M University. CRC. Press, New York, Washington D. C.
- Winarno F.G . 1997. Kimia Pangan Dan Gizi, Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, et al. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wikipedia. 2017. Tepung Jagung. Alamat Web: [https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung\\_jagung](https://id.wikipedia.org/wiki/Tepung_jagung) Di Akses Pada Tanggal 30 December 2017 Pukul 19:27