

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Dari hasil penelitian ini disimpulkan bahwa bahan pengisi filler dengan menggunakan tepung maizena (P4) dan tepung tapioka (P2) menghasilkan ceker nugget yang lebih baik yang secara umum diterima oleh konsumen yang didukung oleh sifat fisik.

Saran

Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai sifat fisik dan uji hedonic dari nugget dengan bahan dasar kaki unggas baik ayam, itik, maupun burung.

DAFTAR PUSTAKA

- Abustam, E. dan Hikma. M. Ali 2007. Bahan Ajar Ilmu dan Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Abustam, E. Likadja, J. dan Sikapang, F. 2009. *Penggunaan asap cair sebagai bahan pengikat pada pembuatan bakso daging sapi bali*. Seminar Nasional Kebangkitan Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ika. Bumi Aksara, Jakarta cara Tradisional. <http://Niaga Pusri.co.id>. Diakses 20 September 2009.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Arifin, 1983. Pengaruh Lama dan Suhu Pemasakan Terhadap Kelarutan Protein dan Daya Mengikat Air Daging Sapi peranakan Ongole. Tesis. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Asyiek, J. 1992. Daya Mengikat Air Ikan Kerupuk Kampelang menggunakan Ikan Hasil Pendinginan. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Palembang.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan pangan. Bumi Asksara, Jakarta.
- Dendi, S. 2008. Membuat Chicken Nugget. <http://Otsuka.co.id>. Diakses 14 Oktober 2009.
- Ensimenger, 1998. Poultry Science. The Interstate Printers & Publisher. Inc. Denville Illionis. USA.
- Elingosa, T. 1994. Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Tenggiri. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Elvira, S. 2009. Peranan Posfat Terhadap Mutu Olahan Daging. Di akses 6 agustus 2017.
- Fardiaz, dkk. 1992. Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan (Petunjuk Laboratorium) Depdikbud Dirjen Dikti. PAU Pangan dan Gizi.
- Fellow, J .P. 2002. Food Processing Teknologi, Prinples And Practise 2 End. Woodhend Publ. Lim. Cambridge, England.
- Gaspersz, V. 1981. Metode Rancangan Percobaan. Armico. Bandung.
- Haris, R. S. Dan E. Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Bahan Pangan. Institut Teknologi Bandung, Bandung
- Hamm, R. 1974. *Water Holding Capacity of Meat*. Proceeding of Twenty First Easter School In Agricultural Science. D.J.A. Cole and R.A Lawrie (Ed) University Of Nottingham. Butterworths.
- Herscdhoerfer. S.M. 1986. *Quality Control in The Food Industry*. Harcourt brace Jonovict, Publisher London Sandiago New York.

- Indramorno, T.P. 1987. Pengaruh Lama Pelayuan dan Jenis Daging Karkas serta Jumlah Es yang Ditambahkan ke dalam Adonan Terhadap Sifat Fisik Kimia Bakso Daging Sapi. Tesis. Fateta. Bogor.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Miyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia (UI.Press), Jakarta.
- Khotima, 2002. Pengaruh Ekstrak Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) dan Metode Pengolahan Pada Kualitas Daging.
- Kompas, 2006. Ikan Asap Cara Cair. Kompas 23 Agustus 2017.
- Laakonen, E. 1973. Factor Affecting Tenderness During Heating of Meat. Food research 20. Academic Press. New York .
- Lawrie, R.A. 1997. *Meat Science*. Pergamon Press. Oxford, New York. Toronto
- Manga, 1987. Smoke and Food Processing CRC Press, Inc. Boca Rotan Florida.
- Ma`arif. A. (2009). Pengaruh Asap cair Terhadap Kualitas Bakso Sapi Bali. Skripsi Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Muctadi T.R. dan Sugiyono. 1992. Petunjuk Laboratorium Ilmu pengetahuan Bahan Pangan. Depdikbud. Direktorat jend. Pendidikan Tinggi Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Ockerman. W.H. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. Ohio. USA
- Oetker, A. L. 2004. Phosphates For Meat Processing, Chemischer, Fabric Bunderhein, Australia.
- Soeparno, 1994. Ilmu dan Teknologi Daging. Edisi kedua. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Swatland, H.J. 1984. Structure and Development of Meat Animals. Prentice hall. Inc. Englewood Cliffs. New Jersey. US
- Santoso, H.B. 1992. Bawang Putih. Penerbit, Kanisius Yogyakarta.
- Simanjuntak, R. 2002. Penggunaan Natrium Karbonat dan Kalsium Karbonat dalam Bakso. Skripsi Fakultas, Ternologi, Pertanian, IPB Bogor.
- Sikapang, F. 2009. Pengaruh Jenis Otot dengan Penambahan Level Asap Cair yang Berbeda Terhadap Karakteristik Daging Bakso Sapi Bali. Skripsi Fakultas peternakan universitas Hasanuddin. Makassar .
- Soeparno, 2004. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press yogyakarta.
- Tabrani, H. 2001. Pengaruh Proses Pelayuan Terhadap Keempukan Daging. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana S3 Institut Pertanian Bogor

Wahyu, J. 1985. Ilmu Nutrisi Unggas. Gadjah Mada University Press Yogyakarta.

Wibowo, S. 1993. Perubahan Telur Selama Penyimpanan. Jurnal Peternakan Indonesia.No 95
September dan Oktober 1993, Jakarta.

Winarno, F. G. 2002. Telur: Komposisi Penanganan dan Pengolahannya.M-Brio Press,
Bogor.