

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan maltodekstrin berpengaruh terhadap sifat fisikokimia abon ayam-bengkuang tergranulasi yaitu, kadar air, a_w dan warna (*lightness*, *chroma*, dan *hue*).
2. Perbedaan konsentrasi maltodekstrin memberikan pengaruh pada sifat organoleptik yang dihasilkan yaitu, warna dan tekstur.
3. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas permukaan terbesar *spider web* uji organoleptik adalah perlakuan penambahan maltodekstrin 12%.
4. Kadar serat kasar abon ayam-bengkuang tergranulasi untuk perlakuan terbaik adalah 1,49%.

5.2. Saran

Penambahan maltodekstrin pada pembuatan abon ayam-bengkuang dapat menyeragamkan produk akhir sehingga komponen abon ayam dan bengkuang dapat seragam. Penambahan maltodekstrin juga dapat menambah serat kasar pada abon ayam-bengkuang tergranulasi. Perlu adanya reformulasi untuk meningkatkan nilai kesukaan panelis terhadap abon ayam-bengkuang tergranulasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini dan H. Setiyanto. 1991. Kualitas Fisik Karkas Broiler (Studi kasus diempat ibu kota di P. Jawa), *Prosiding Seminar Pengembangan Peternakan dalam Menunjang Pembangunan Ekonomi Nasional*. Fakultas Pertanian Universitas Jendral Sudirman, Purwokerto, 31-35.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Andar, Daniel Samuel. 2012. Kajian Karakteristik Gisikokimia Granulasi Tempe Bosok Terstandar dengan Variasi Bahan Pengikat dalam Aplikasinya sebagai Food Seasoning, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Arifin, Z. 2006. Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var Lemon) Sebagai Flavor Teh Celup. *Skripsi S-1*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Anwar, E., D. Joshita, A. Yanuar, dan A. Bahtiar. 2004. Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu sebagai Eksipien dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom, *Majalah Ilmu Kefarmasian 1 (1): 34-46*.
- AOAC. 1984. *Official Method of Analysis*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists, Inc.
- Ariyanti, N. D. 2003. Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Abon Ayam Kampung dengan Penambahan Kunyit selama Penyimpanan. *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Bachtiar, R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*). *Skripsi-S1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. SNI No. 01- 3707-1995. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2006. SNI No. 12-3930-2006. Jakarta.
- Badarudin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air, Keasaman, Ph, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbasahan, dan Sifat Kedispersian. *Skripsi S-1*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Blakely, J and D.H.Bade. 1991. *Ilmu Peternakan* (terjemahan) Edisi ke -4. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Catrien, T. Ertanto, Y.S. Surya. 2008. Reaksi Maillard pada Produk Pangan. *PKM Penulisan Ilmiah*, Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Cross. H. R. 1988. *Carcass Science, Milk Science and Technology*. New York: Elsevier Science.
- Dewi, A.K. 2000. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Serbuk Effervescent Temulawak, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UNBRA, Malang.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB.
- Effionora A., Joshita D., A. Yanuar, dan Anton B. 2004. Pemanfaatan Maltodekstrin Pati Terigu Sebagai Eksipien Dalam Formula Sediaan Tablet dan Niosom, *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 1(1):34-46.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. San Fransisco: W.H. Freeman and Co.
- Gustavo, V. dan B. Canovas. 1999. *Food Powders: Physical Properties, Processing, And Functionality*. Texas: Springer publisher.

- Hidayat, N., dan Dania W.A.P. 2005. *Minuman Berkarbonasi dari Buah Segar*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Marylan: Aspen publisher Inc.
- Jay, J.M. 1992. *Modern Food Microbiology*. New York: Hapman and Hall.
- Janathan. 2007. Karakteristik Fisikokimia tepung bekatul serta optimasi formula dan pendugaan umur simpan minuman campuran susu skim dan tepung bekatul. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kania, W, M.A.M. Andriani, dan Siswanti. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia GRANUL Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*), *Jurnal Teknosains Pangan* .4(3): 16-29.
- Kartasudjana, R. dan E. Suprijatna. 2006. *Manajemen Ternak Unggas*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kuntz, L. A. 1998. *Boning Up on Calcium Fortification*. <https://www.naturalproductsinsider.com/articles/1998/05/boning-upon-calcium-fortification.aspx>. (13 Juli 2018)
- Kusuma, F. Thia. 2012. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Mikroenkapsulan Ekstrak Tempe “Bosok” Terstandar sebagai Food Seasioning dengan Variasi Rasio Enkapsulan Maltodekstrin dan Gelatin. *Skripsi S-1*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kusumo, N.N. dan S.R. Mita. 2016. *Review: Pengaruh Natural Binder pada Hasil Granulasi Parasetamol*, *Farmaka Suplemen* 14(1): 228-235.
- Lawrence, T.E., M.E. Dikeman, J.W. Stephens, E. Obuz, dan J.R. Davis. 2003. In Situ Investigation of The Calcium-induced Proteolytic and Salting-in Mechanisms Causing Tenderization in Calcium-enhanced Muscle, *Meat Science* 66: 69-75.

- Legowo, A. M. dan Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan. Diktat Kuliah. Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Hal14.
- Lineback, D. R. dan G. E. Inglett. 1982. *Food Carbohydrate*. AVI Publishing. Co., Westport, Connecticut.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Lintang, J. A, H. Rusmarilin, dan L. M. Linda. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Umbi Bengkoang Pada Berbagai Umur Panen Dengan Metode Metode DPPH (2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl). *J.Rekayasa Pangan dan Pert.* 2(1): 47-56.
- Nurwantoro dan Mulyani S. 2003. *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang: Universitas Diponegoro..
- Marvin, S. 2009. Development and Quality Evaluation of Carrot Powder and Cowpea Flour Enriched Biscuits, *International Journal of Food Science and Biotechnology*. 2(3): 67-72.
- McMahon, K. 1999. What is The Role of Salt in Taste?, *Association for Biology Laboratory Education (ABLE)* 20: 387-289.
- Merck Index. 2006. *The Merck Index an Encyclopedia of Chemicals, Drugs, and Biologicals 14th Edition*. New Jersey: Merck & Co., Inc.
- Paramita, A.H dan W.D.R. Putri. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake Talas, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1071-1082.
- Putriyanti, Dian. 2009. *100% Cantik Dibalik Buah dan Sayur*. Yogyakarta. Penebit Best Publisher.
- Rachmawan, O. 2001. Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian, *Buletin Agroindustri Edisi 5*, 12-23.
- Rahayu. 2014. *Manfaat Bengkuang.Penebar Swadaya*. Jakarta: PT. Mirota Indah Indonesia.

- Risnajtati, D. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan dalam Lemari Es terhadap Ph, Daya Ikat Air, dan Susut Masak Karkas Broiler yang Dikemas Plastik Polyethylene, *JIlmuPet*.13 (6):309-315.
- Rosalin, H., dan Sekarinda, TI. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Depok: Niaga Swadaya.
- Sahin, S. dan S.G. Sumnu. 2006. *Physical Properties of Foods*. New York: Springer.
- Sidi, N.C., E. Widowati, A. Nursiwi. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas dan Wortel. *J. Aplikasi Teknologi Pangan, IndonesianFoodTechnologies*. 3(4):17-19
- Siska, Y T, dan Wahono, H, S. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). 2014. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-52.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan Ketiga*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Edisi Keempat*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Surfiana. 2002. *Formulasi Minuman Emulsi Kaya Akan β -Karoten Dari Minyak Sawit Merah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Susanto, A. 2011. Pemanfaatan Umbi Bengkuang untuk Minuman Sinbiotik, *Skripsi S-I*. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”, Jawa Timur.

- Syarif, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Arcan.
- Tyanjani, E.F. dan Yunianta. 2015. Pembuatan Dekstrin dari Pati Sagu (*Metroxylon sagus Rottb*) dengan Enzim β - Amilase terhadap Sifat Fisikokimia, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (3):1119-1127.
- USDA. 2018. *Basic Report 11601 Yam (Jicama), Raw*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/302158?n1=%7BQv%3D1%7D&fgcd=&man=&lfacet=&count=&max=25&sort=default&qlookup=raw+yam&offset=&format=Full&new=&measureby=&Qv=1&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=> (15 Januari 2018).
- USDA. 2018. *Basic Report 05062 Chicken, broiler or fryers, breast, Skinless, Boneless, Meat Only, Raw*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/300148?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=25&offset=&sort=default&order=asc&qlookup=raw+broiler+chicken+breast&ds=&qt=&qp=&qa=&qn=&q=&ing=> (15 Januari 2018).
- Winarno dan Jenie, B. S. L. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F.G and Jenie, B.S.L.1982. *Dasar Pengawetan Sanitasi dan Keracunan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia PustakaUtama.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wrolstad, R.E, R.W. Durst, dan J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products, *Food Science and Technology* 16L 423-428.
- Van Steenis, C.G.G.J. 2005. *Flora*. Penerjemah : M Soeryowinoto, dkk. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.