

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan buah nangka muda menghasilkan dendeng giling daging kambing dengan aktivitas air 0,51–0,66, kadar air kadar air 15,98–31,58%, tekstur 50,76–154,65N, kandungan serat pangan tidak larut 10,68–34,99% dan serat pangan larut 0,30–3,66%, dan uji organoleptik meliputi tekstur dengan skor antara 2,69–7,13, warna dengan skor antara 3,71–7,17 dan rasa dengan skor antara 2,66–8,86.
2. Produk dendeng giling daging kambing yang dapat diterima oleh panelis sampai pada tingkat substitusi 20% dari berat daging kambing dan memiliki aktivitas air 0,60, kadar air kadar air 25,49%, tekstur 126,73N, kandungan serat pangan tidak larut 27,54% dan serat pangan larut 1,90%.

6.2 Saran

1. Sesuai hasil penelitian ini disarankan pembuatan dendeng giling daging kambing dengan pemanfaatan buah nangka muda tidak lebih dari tingkat substitusi 20%.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. *Official Method's of Analysis of Agriculture Chemistry*. Washington: Willard Grant Press.
- Buckle, K. A, R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah: Food Science). Jakarta: UI Press.
- Carballo, J., G. Baretto and F. J. Colmenero. 1995. *Starch Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content*. J. Food Sci., 60: 635-655.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1981. *Daftar Komposisi Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Esminger, A. H, M. E. Esminger, J. E. Konlande and J. R. K. Robson. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*, 2nd ed. London: CRC Press.
- Femenia, A., A. C. Lefebvre., J. Y. Theabudin., J. A. Robertson and C. M. Bourgeois. 1997. *Physical and Sensory Properties of Model Foods Supplemented with Cauliflower Fiber*. J. Food Sci. 62 (4): 635–639.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol: 2. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Komunikasi Pribadi. 2000. *Prosedur Kerja Scanning Electron Microscope*. Surabaya: Unit Pelaksana Teknis, Universitas Airlangga.
- Malik, A. 1990. *Kandungan Serat Makanan (Dietary Fibre) Beberapa Bahan Makanan di Sumatera Barat dalam Prosiding: Simposium Pangan dan Gizi serta Kongres IV Pergizi Pangan Indonesia*. Jawa Barat: Pergizi Pangan Indonesia, Bogor.
- Marsono, Y. 1996. *“Dietary Fibre” Dalam Makanan dan Minuman Fungsional*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, D, Nurheni. S. P. dan Made. A. 1992. *Metode Kimia Boikimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Montero, P., M. Perez-Matoes and T. Solas. 1997. *Comparison of Different Gelation Methods Using Washed Sardine (Sardina pilchardus) Mince: Effects of Temperature and Pressure*. J. Agri Food Chem. 45: 4612–4618.
- Palupi, W. D. E. 1986. *Tinjauan Literatur Pengolahan Daging*. Jakarta: Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.
- Purnomo, H, K. A. Buckle and R. A. Edwards. 1984. *Partial Substitution Meat in Dendeng Giling with Breadfruit and Corn Grits*. J. Food. Sci and Tech. 21: 326–328.
- Purnomo, H. 1986. *Aspects of The Stability of Intermediate Moisture Meat*. Sydney: Ph. D. Thesis. The University of New South Wales.
- , 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- , 1996. *Dasar–Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: Grasindo.
- , 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Fakultas Perternakan, UNIBRAW–PRESS.
- Rohani, N. P. G. 1995. *Pengaruh Lama Perebusan dan Penmabahan Tepung Kedelai–Tapioka Terhadap Karakteristik Dendeng Nangka*. Denpasar: Program Studi Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, H. B. 1995. *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- Sudarisman, T. & Elvina A. R. 1996. *Petunjuk Memilih Produk Ikan dan Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

- Suyitno. 1991/ 1992. ***Bahan Ajaran: Serat Makanan***. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tarsiran, S. S. G. 1984. ***Assesment of Lipid Oxydation in Dendeng on Intermediate Moisture Meat***. Sydney: M. App. Sc. Thesis. The University of New South Wales.
- Tino, P. 1984. ***Drying Behaviour of Dendeng A Traditional Indonesian Intermediate Moisture Meat***. Sydney: M. App. Sc. Thesis. The University of New South Wales.
- Tranggono. 1990. ***Bahan Tambahan Makanan***. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Triwitono, P. 1993. ***Laporan Penelitian: Akibat Perebusan Dalam Proses Pengolahan Gudeg Kering Pada Sifat–Sifat Serat Diet Nangka Muda***. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Troller, J. A & Christian, J. H. B. 1978. ***Water Activity and Food***. London: Academic Press.
- Warmbier, H.C., R. A. Schnickels and T.P. Labuza. 1976. ***Effect of Glyserol on Nonenzymatic Browning In a Solid Intermediate Moisture Model Food System***. J. Food Sci. 41: 528–531.
- Widyastuti, Y. E. 1997. ***Nangka dan Cempedak: Ragam Jenis dan Pembudidayaan***. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1992. ***Kimia Pangan dan Gizi***. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G., Srikandi Fardiaz dan Dedi Fardiaz. 1984. ***Pengantar Teknologi Pertanian***. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. & Laksmi, B.S. J. 1983. ***Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya***. Jakarta: Ghalia Indonesia.