

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN



#### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan:

1. Peningkatan penambahan gluten mentah dan metode pemasakan berpengaruh pada kadar protein, kadar air dan nilai tekstur daging sintetis olahan yang dihasilkan; disamping itu terdapat interaksi antara penambahan gluten dan metode pemasakan pada kadar protein, nilai tekstur dan uji organoleptik daging sintetis olahan yang dihasilkan.
2. Penambahan gluten mentah sebesar 60% dan metode pemasakan cara oven menghasilkan kenampakan, rasa dan tekstur daging sintetis olahan paling disukai oleh panelis; sedangkan penambahan gluten mentah sebesar 20% dan metode pemasakan cara kukus menghasilkan warna daging sintetis olahan yang paling disukai oleh panelis.

#### 6.2. Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melakukan penelitian ini adalah:

Jika ingin memproduksi daging sintetis olahan sebaiknya

digunakan penambahan gluten mentah sebesar 60% yang dimasak dengan menggunakan metode oven dan dilakukan penambahan pada konsentrasi angkak.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1973, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia tentang Bahan Makanan Buatan, Jakarta.
- Aoyagi, 1979, The Book of Tempeh, A Super Soy Food From Indonesia, Harper and Row Publishers, New York.
- Apriyantono, A., 1989, Analisa Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Benson, L., 1959, Plant Clasification XIV, D.C. Health, Boston.
- Bertola, N.C., Bevilacqua, A.E., Zaritzky, N.E., 1994, Heat Treatment Effect on Texture Changes and Thermal Denaturation of Proteins In Beef Muscle, Journal of Food Processing and Preservation 18: 31-46.
- Buckle, K.A. Edwards, R.A. Flet, G.H. dan Wotton M, (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono), 1987, Ilmu Pangan, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Charley, H., 1982, Food Science, Second Edition, John Willey and Sons, Inc, New York.
- Chaw, P. (Penerjemah: Winarni B dan Nodeak, W.), 1990, Hidangan Vegetaris, Indonesia Publishing House, Bandung.
- Desrosier, W.N. (Penerjemah: Muljohardjo, M.), 1988, Teknologi Pengawetan Pangan, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Fellous, P., 1990, Food Proccesing Technology Principal and Practise, Ellis Horwood, New York.
- Girinda, A., 1979, Faktor Anti Triptik Kedelai, Disertasi Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Harris, R.S. dan Karmas, E. (Penerjemah: Achmadi, S. dan Niksolihin, S.), 1989, Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan, Penerbit ITB, Bandung.

- Kartika B., Hastuti P., Supartono W., 1988, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartika, B., 1992, Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian, PAU Pangan Dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kent, N.L., 1975, Technology Of Cereal Evaluation of Food, Canada Departement of Agriculture, Ottawa.
- Koswara, S., 1992, Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Kuntaraf, J., 1991, Makanan Sehat, Indonesia Publishing House, Bandung.
- Lecomte N.B., Zayas J.F., Kastner C.L., 1993, Soya Proteins Functional and Sensory Characteristics Improved In Comminuted Meats, Journal of Food Science, 58 (3):464-466.
- Lestari R.S.E. dan Hasan N.B., 1994, Pembuatan Daging Sintetik Sebagai Salah Satu Upaya Untuk Menganekaragaman Makanan Tradisional Indonesia, Majalah Pangan no. 19, Volume V, Penerbit BULOG, Jakarta.
- Phillips D. dan Finley J.W., 1989, Protein Quality and The Effects of Processing, Marcel Dekker INC, New York.
- Pomeranz, Y., 1971, Wheat Chemistry and Technology, American Association of Cereal Chemists, Minnesota.
- Pomeranz Y. dan Shellenberg J.A., 1976, Bread Science and Technology, The AVI Publishing Company INC, West Port Connecticut.
- Potter, 1986, Food Scince, 4<sup>th</sup> ed, The AVI Publishing Company INC, West Port Connecticut.
- Purnomo, H., 1990, Teknologi Daging, NUFFIC-Universitas Brawijaya, Malang.
- Rismunandar, 1983, Bertanam Kedelai, Penerbit Tarate, Bandung.
- Rismunandar, 1988, Rempah-Rempah Komoditi Ekspor Indonesia, C.V. Sinar Baru, Bandung.

- Samsudin dan Jaka, M., 1982, Kedelai, Surya Aksara Mas, Bandung.
- Sediaoetama, A.D., 1989, Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Di Indonesia, Jilid II, Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Simorangkir, 1983, Menu Sehat II, Indonesia Publishing House, Bandung.
- Somaatmadja, S., 1985, Kedelai, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Steinkranz, K.H., 1980, Handbook of Indigenous Fermented Foods, Marcel INC, New York.
- Sudarmadji D., Haryono B., Suhardi, 1984, Prosedur Analisa Makanan dan Pertanian, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudjana, 1989, Desain dan Analisis Eksperimen, Penerbit Tarsito, Bandung.
- Tranggono, Noor Zuheid dan Wibowo, D., 1990, Kimia Nutrisi Pangan, PAU, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F.G., 1988, Kimia Pangan dan Gizi, Cetakan ketiga, PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1993, Pangan, Gizi Teknologi dan Konsumen, PT. Gramedia, Jakarta.
- Wirakartakusumah M.A., Hardjo S., Haryadi P., 1988, Rekayasa Proses Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.