

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Interaksi antara waktu pengukusan dan konsentrasi gula berpengaruh nyata terhadap kadar air dendeng mentah, kadar air dendeng goreng. Kedua faktor tunggal, waktu pengukusan dan konsentrasi gula berpengaruh nyata terhadap *lightness* dendeng mentah, tekstur dendeng goreng. Faktor tunggal waktu pengukusan berpengaruh nyata terhadap tekstur dendeng mentah sedangkan faktor tunggal konsentrasi gula berpengaruh nyata terhadap a_w dan *lightness* dendeng goreng. Interaksi maupun faktor tunggal waktu pengukusan dan konsentrasi gula tidak berpengaruh nyata terhadap *redness* dan *yellowness* dendeng mentah maupun goreng.
2. Kombinasi antara waktu pengukusan dan konsentrasi gula berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan panelis terhadap warna dendeng mentah dan goreng, tekstur serta rasa dendeng goreng.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah perlakuan S_1G_2 yaitu dendeng giling ayam petelur afkir yang dibuat tanpa pengukusan pada konsentrasi gula 55%, kadar air dendeng mentah 20,33%, kadar air dendeng goreng 16,76%, a_w 0,6893, *lightness* dendeng mentah 31,33, *lightness* dendeng goreng 31,97, *redness* dendeng mentah 16,35, *redness* dendeng goreng 11,20, *yellowness* dendeng mentah 9,60, *yellowness* dendeng goreng 9,35, *biting force* dendeng mentah dan goreng berturut-turut 24,94 dan 24,48, dan nilai kesukaan panelis terhadap warna dendeng mentah 7,45 (suka), warna dendeng goreng 6,25 (agak suka), tekstur 6,01 (agak suka) serta rasa 5,35 (netral).

6.2. Saran

Produk dendeng giling ayam petelur afkir bagian dada yang dapat diaplikasikan adalah pelakuan S_1G_2 .



DAFTAR PUSTAKA

- Adventure, P. 2010. Sukrosa. <http://panjikusuma.blogspot.com/2010/11/sukrosa.html>. 27 Juli 2011
- Alfitrah Indonesia. 2010. *Pewarna Yang Aman dan Menyehatkan*. <http://afindonesia.com/?p=802>. 19 Agustus 2010.
- Allen, K., D.Cornforth., D.Whitther., M. Vasavada., dan B. Nummer. 2007. Evaluation of High Humidity and Wet Marinade Methods for Pasteurization of Jerky. *J. Food Sci.*, 72(7): C351-C355.
- Anadon, H. L.S. 2002. Biological, Nutritional and Processing Factors Affecting Breast Meat Quality of Broilers, *Ph.D thesis*. Polytechnic Institute and State University. Virginia
- Anonimus. 2008. Spektrum Gelombang Elektomagnetik. <http://aktifisika.wordpress.com/2008/11/17/spektrum-gelombang-elektromagnetik/>. 28 Juli 2011
- AOAC. 1990. *Official Mtehod's of Analysis, Association of Official Analytical Chemists*. Washington: Willard Grant Press.
- Ayuningtyas, F.A. 2009. Variasi Kadar air Dendeng Ayam Giling: Pengaruh Pada Umur Simpan. *Zigma*, 22 (1): 12-20
- Beauchamp, G.K., dan S.E. Kemp. 1994. Flavor Modification by Sodium Chloride and Monosodium Glutamate. *J. Food Sci.*, 59: 682-686.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Champbell, N.A., dan J.B. Reece. 2002. *Biologi*. Edisi 5. Jilid 2. Jakarta: Erlangga

- Charaloumbus. 1994. *Spice Herbs and Edible Fungi*. Amsterdam: Elsevier Science.
- Chuaynukool, K., S. Wattanachant., dan S, Siripongvutikorn. 2007. Chemical and Physical Properties of Raw and Cooked Spent Hen, Broiler and Thai Indigenous Chicken Muscle in Mixed Herbs Acidified Soup (Tom Yum). Thailand. *J. Fd. Technol.*, 5(2): 180-186.
- Chueachuaychoo, A., S. Wattanachant, dan S. Benjakul. 2011. Quality Characteristics of Raw and Cooked Spent Hen *Pectoralis major* Muscle During Chilled Storage: Effect of Salt and Phosphate. *International Food Research Journal*, 18: 593-605.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan. Edisi kedua*. (Penerjemah: K. Padmawinata). Bandung: Institut Tinggi Bandung
- Deperindag. 1983. *Gula Pasir (SII. 0722-83)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Penerjemah: Muchji Muljoharjo). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dewan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2908-1992: Dendeng Sapi*. <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2001-2908-1992.pdf> (29 Maret 2011).
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.A. Bontadelli. 1993. *engineering Economy 9th edition*. New York: Mac Millan Publishing Company
- Direktorat Jendral Peternakan. 2011. *Produksi Daging Ayam Ras Petelur Menurut Propinsi Tahun 1992-2010*. http://www.deptan.go.id/infoeksekutif/nak/isi_infoekse_nak.htm (12 Februari 2011).
- Fachruddin, L^a. 1997. *Membuat Aneka Dendeng*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

- Fachruddin, L^b. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil- Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Hardman dan Thelma. 1989. *Water and Food Quality*. London: Elsevier Science.
- Hayat, A.M. F. 2010. *Kiat Memilih Ayam, Yang Besar Belum Tentu Baik*. <http://fadhillhayat.blogspot.com/2010/06/kiat-memilih-ayam-yang-besar-belum.html> (26 Februari 2011).
- Jenie, B.S.L., K.D. Mitrjanty, dan S. Fardiaz. 1997. Produksi Konsentrat Dan Bubuk Pigmen Angkak Dari *Monascus purpureus* Serta Stabilitasnya Selama Penyimpanan. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 8 (2): 39-46.
- Kilcast, D. 2004. *Texture In Food. Vol 2: Solid Food*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Lutony. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murphy, R.Y., dan B.P. Marks. 2000. Effect of Meat Temperature on Proteins, Texture, and Cook Loss for Ground Chicken Breast Patties. *Poult. Sci.*, 79: 99-104.
- Naruki, S. 1990. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Newsad, A.A., S. Kanoh., dan E. Niwa. 2000. Thermal Gelation Properties of Spent Hen Mince and Surimi. *Poult. Sci.*, 79: 117-125.
- Pattanagul, P., R. Phintong., A. Phianmongkhol., dan .N, Leksawas. 2007. Review of Angkak Production (*Monascus purpureus*). *J. Food Sci.*, 34(3): 319-328.

- Purnomo, H. 1986. Aspects of The Stabiity of Intermediate Moisture Meat, *Ph. D Thesis*. The University of New South Wales, Australia
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang: Nuffic-Universitas Brawijaya.
- Purnomo, H. 1996. *Dasar-Dasar Pengawetan Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: Grasindo.
- Purnomo, H. 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rockland, Louis, B., and G.F. Stewart.1981. *Water Activity: Influences on Food Quality*. New York: Academic Press.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah MadaUniversity Press.
- Soputan, J.E.M. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging, *Makalah Pribadi Pengantar Falsafah Sains S-3*, IPB, Bogor.
- Sudarmadji, S.B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sumeru, S.U., dan S. Anna. 1992. *Pakan Udang Windu (Penaeus monodon)*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suradi, K. 2011. *Karakteristik Dendeng Ayam Broiler Pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan*. Bandung: Fakultas Peternakan Universitas Padjajaran
- Sweeny, J.G., Estrada-Valeds, M.C. Lacobucci, G.A. Sato, H. Sakamura. 1981. Photoprotection of the Red Pigments of *Monascus anka* in Aqueous Media by 1,4,6-trihydroxynapthalene. *J. Agric. Food Chem.*, 29: 1189-1193.

- Taylor, R.J. 1980. *Food Additive*. New York: John Wiley and Sons Ltd.
- Tino.1995. Drying Behaviour of Dendeng, A Traditional Indonesia Intermediate Moisture Meat. *M. App. Sc. Thesis*, The University of New South Wales, Australia.
- Tranggono. 1990. *Air Dalam Bahan Makanan*. Yogyakarta: PAU UGM.
- Utami. 2010. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Dan Waktu Pemasakan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Daging Itik Afkir. *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Voller-Reasonover., I.Y. Han, J.C. Acton, T.C. Titus, W.C. Bridges, and P.L. Dawson. 1997. high temperature Processing Effects on the Properties of Fowl Meat Gels. *Poult. Sci.*, 76: 774-779.
- Winarno, F.G., D. Fardiaz dan S. Fardiaz. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.