

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Kombinasi perlakuan gula kelapa dan garam dapur serta interaksinya pada pembuatan dendeng giling daging kambing berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas air, kadar asam amino, kadar gula reduksi dan sifat organoleptik dendeng.
2. Kombinasi perlakuan yang terbaik dari penelitian ini adalah penambahan gula kelapa 50% dan garam dapur 5,5% dengan kadar air 18,79%, aktivitas air 0,60, kadar asam amino 3,65% b/b dan kadar gula reduksi 2,1%.

6.2. Saran

Pembuatan dendeng giling daging kambing dapat dilakukan dengan pemilihan perlakuan penambahan gula kelapa 50% dan garam dapur 5,5% karena menghasilkan dendeng giling dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang baik. Selain itu perlu diteliti mengenai pengaruh penambahan gula kelapa dan garam dapur terhadap pertumbuhan mikroba pada dendeng giling daging kambing.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1982. *Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Anonim, 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- AOAC, 1990. *Official Method's of Analysis, Association of Official Analytical Chemists*. Washington: Willard Grant Press.
- Barret, A.H., Briggs, J., Richardson, M., and Reed, T., 1994. *Textur and Storage Stability of Processed Beefstick as Affected by Glycerol and Moisture Levels*. *J. Food Sci.*, 63: 84 – 86.
- Beauchamp, G. K. and Kemp, S.E., 1994 . *Flavor Modification by Sodium Chloride and Monosodium Glutamate*. *J. Food Sci.*, 59: 682 – 686.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M., 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Buckle, K.A., and Purnomo, H., 1986. *Measurement of Non – Enzymatic Browning of Dehydrate and Intermediate Moisture Meat*. *J. Sci. Food Agric.*, 37: 165 – 172.
- Chinachoti, P and Steinberg, P., 1994. *Interaction of Sucrose with Starch During Dehydration as Shown by Water Sorption*. *J. Food Sci.*, 49 : 1604 – 1608.
- De Garmo, Sullivan and Canada, 1994. *Statistical Methods*. New York : Mac Millan Publishing Co., Inc.
- Desrosier, N.W., 1989. *Teknologi Pengawetan Bahan Pangan*. Penerjemah Muchji Mulyoharjo. Jakarta: UI-Press.
- Eskin, N. A. M., Handerson, H. N., and Towsend, R.J., 1986. *Biochemistry of Food Science and Technology*. London: Borough Polytecnic.
- Hadiwiyoto, S., 1983. *Hasil – Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.

- Hadiwiyoto, S., Suparno, dan Budiharta, S., 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., Guritno, Purwadi dan Ismoyowati, 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kuo, J.C., and Ockerman, H. W., 1985. *Effect of Salt, Sugar and Storage Time on Microbiological, Chemical and Sensory Properties of Chinese Style Dried Pork*. *J. Food Sci.*, 50: 1384.
- Lawrie, R.A., 1995. *Meat Science*. New York: Pergamon Press.
- Labuza, T. P. and Massaro, S. A., 1990. *Browning and Amino Acid Loss in Model Total Parenteral Nutrition Solutions*. *J. Food Sci.* 55 (3): 821 – 826.
- Macrae, 1990. *HPLC in Food Analysis*. London: Department of Food Science University of Reading.
- O'Brien, J., 1996. *Stability of Trehalose, Sucrose, and Glucose to Non Enzymatic Browning in Model System*. *J. Food Sci.*, 30: 679 – 682.
- Purnomo, H., Buckle K. A and Edwards, R. A., 1983. *A Preliminary Study on A Traditional Intermediate Moisture Beef Produk*. *J. Food Sci.* 20: 177 – 179.
- Purnomo, H., Buckle, K. A. and Edward, R. A., 1984. *Partial Substitution of Meat in Dendeng Giling with Breadfruit and Corn Grits*. *J. Food Sci.* 21: 326 – 328.
- Purnomo, H., 1992. *Sugar Component of Coconut Sugar in Indonesia*. *ASEAN J. Food* 7 (4): 200 – 201.
- Purnomo, H., 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI – Press.
- Purnomo, H., 1996. *Dasar – Dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging* Jakarta : Grasindo.
- Purnomo, H., 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan*

- Dendeng Selama Penyimpanan.* Malang : Universitas Brawijaya Press.
- Rahayu, B., 1986. *Pembuatan Dendeng Ayam.* Jakarta.
- Schmidt, Sofos, and Shand, 1994. *Glass Transition and Microbial Growth Inhibition In Semimoisture Food Systems.* J. Food Sci. 59 : 923 – 927.
- Soekarto, S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Jakarta: Bhrata Karya Aksara.
- Soemarwi, T., 1989. *Pengaruh Tingkat Penambahan Gula dan Lama Pengeringan terhadap Kadar Air, Aktivitas Air dan Cita Rasa Dendeng Giling Daging Kambing.* Skripsi, Malang : Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Soeparno, 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging.* Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1984. *Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.* Yogyakarta : Liberty.
- Suyitno, 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan.* Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Telis, V. R. N., and Kieckbusch, T.G., 1998. *Viscoelasticity of Frozen / Thawed Egg Yolk as Affect by Salt, Sucrose and Glycerol.* J. Food Sci., 63 : 20 – 23.
- Tino, P., 1984. *Drying Behaviour of Dendeng A Traditional Indonesian Intermediate Moisture Meat.* Sydney : M. App. Sc. Thesis. University of New South Wales.
- Troller, J.A., and Christian, J.H.B., 1978. *Water Activity and Food.* London : Academic Press.
- Tranggono, 1990^a. *Bahan Tambahan Pangan.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Tranggono, 1990^b. *Air dalam Bahan Makanan.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Warmbier, H. C., Schnickles, R.A., and Labuza, T.P., 1976^a. *Effect of Glycerol on Non – Enzymatic Browning in A Solid Intermediate Moisture Model Food System.* J. Food Sci. 41 : 528 – 531.

- Warmbier, H. C., Schnickles, R. A., and Labuza, T. P., 1976^b. *Non - Enzymatic Browning Kinetics in A Intermediate Moisture Model System : Effect of Glucose to Lysine Ratio*. J. Food Sci. 41: 981 - 983.
- Winarno, F. G., dan Laksmi, B. S. K.. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Winarno, F. G., Fardiaz, D., dan Fardiaz, S., 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Wolf, J. C. Thompson, Warthesen, and Reineccius., 1981 . *Relative Importance of Food Composition In Free Lysine and Methionine Loses During Elevated Temperature Processing*. J. Food Sci. 46: 1.074 - 1078.

