

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan perendaman dalam larutan asam askorbat dan dalam larutan asam sitrat memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, total asam, derajat kehalusan, warna (L), warna (a), warna (b), organoleptik warna.
2. Perlakuan perendaman dalam kombinasi asam askorbat dan asam sitrat memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, total asam, derajat kehalusan, warna (L), warna (a), warna (b), organoleptik warna, organoleptik aroma.
3. Perlakuan perendaman dalam larutan asam askorbat dan asam sitrat maupun interaksi keduanya tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar pati dan rendemen.
4. Tepung pisang yang baik ialah tepung pisang yang direndam dalam larutan asam askorbat (200 ppm) dan asam sitrat (3000 ppm), dengan kadar air 10,50%, kadar pati 68,22%, total asam (1,43%), derajat kehalusan (95,59%), rendemen (24,90%), *Lightness* (86,46), *Redness* (0,13), *Yellowness* (13,74), organoleptik warna (agak suka sampai suka), organoleptik aroma (agak tidak suka sampai agak suka).

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui waktu perendaman yang efektif sehingga asam askorbat dan asam sitrat dapat bekerja secara optimal.
2. Perlu dilakukan penelitian untuk mencegah terjadinya *off-flavor* dan dapat memperbaiki aroma tepung pisang.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung : Alumni.
- Bauernfeind, J.C. & Pinkert, D.M. 1970. *Food processing with added ascorbic acid*. *Adv. Food. Res.*, 18: 219-315.
- Beenson, L., 1957. *Plant Classification*. D.C. Health and Company, Boston.
- Bhattacharya, M. and Corke, H. 1996. *Selection for Desirable Starch Pasting Properties in Wheat for Use in White Salted or Yellow alkaline Noodles*. *Cereal Chem.*, 73(5), 721-728.
- Biro Pusat Statistik, 2002. *Laporan Perdagangan Indonesia*. Jakarta
- Charley, H., 1982. *Food Science*. USA : John Wiley and Sons, Inc.
- Corse, J. 1964. *The enzymatic browning of fruit and vegetable*. In: *Phenolics in Normal and Diseased Fruit and Vegetable*, V.C. runeckles, ed. Proceedings of a Symposium of the Plant Phenolics Group of North America. pp. 41-62.
- deMan, J.M., 1999. *Principles of Food Chemistry*. 3rd edition. USA : Aspen Publisher, Inc.
- Dziezak, J.D. 1986. *Preservatives: Antioxidants - The ultimate answer to oxidation*. *Food Technol.*, 40 (9): 94-102.
- Fennema, O. R., 1975. *Principles of Food Science*. New York : Marcel Dekker Inc.
- Furia, T. E., 1972. *Handbook of Food Additives*. 2nd edition, Vol I. Boston : CRC Press Inc.
- Hardiman. 1982. *Produksi Pisang di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Jakarta.
- Joslyn, M. A. dan Heid, J. L. 1964. *Food Processing Operation Their Management, Machines, Materials, and Methods*. Volume Three. The AVI Publishing Company, Westport, Connecticut.
- Kartika, B., P. Hastutik, W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Koswara, S dan Nuri Andarwulan, 1992. *Kimia Vitamin*. Jakarta : Rajawali.

- Kumalaningsih, S., 1990. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jilid 2. Malang : Universitas Brawijaya.
- Lee, C. Y., 1991. *Browning Reaction, Enzimatic*. New York : John Wiley and sons Inc.
- Lewis, M. J. 1983. *Physical Properties of Foods and Food Processing System*. Chichester : Ellis Horwood Ltd.
- Maga, J. A and Anthony. T. Tu. 1995. *Food Additive Toxicology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Muchtadi, T. R. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Muljohardjo, M. 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Munadjim, 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia, Jakarta.
- Palmer, J.K. 1963. *Banana polyphenoloxidase, preparation and properties*. *Plant Physiol.*, 38: 508-513.
- Rahman, M. S dan C. O. pepera. 1999. *Drying and Food Preservation didalam Handbook of Food Preservation*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Rahmawati, N.Y. Ani, Hasbi. 2003. *Pengaruh Jenis Pisang Olahan ("Musa Paradisiaca forma typica") Dan Larutan Perendam terhadap Mutu Tepung Pisang*. PATPI Yogyakarta
- Robinson, D. S. dan N. A. M. Eskin. 1991. *Oxidative Enzyme in Foods*. New York : Elsevier Applied Science.
- Santoso, H. B., 1995. *Tepung Pisang*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sapers, G. M., K. B. Hicks, dan R.L Miller. 2002. *Antibrowning Agents*. Dalam A. L. Branen, P. M. Davidson, S, Salminen, dan J. H. Thorngate III (editor). *Food Additives*. USA : Marcel Dekker, Inc.
- Satuhu, S. dan A. Supriyadi. 1995. *Pisang : budidaya, pengolahan dan prospek pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : Bina Ilmu.
- Suyitno dkk. 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas (Bank Dunia XVII)- PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Thomas dan V.B. Dalal. 1983. *Physico Chemical and Respiratory Changes in Dwarf Cavendish Variety of Bananas During Growth and Maturation*. Journal of Food Science and Technology Vol. 20, March/April 1983.
- Tranggono dan Sutardi, 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Whitaker, J.R. 1972. *Principles of Enzymology for the Food Sciences*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Wikipedia, 2005. Citric acid. http://en.wikipedia.org/wiki/Citric_acid. 09 May 2005
- Winarno, F. G., 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Penerbit PT. Gramedia.