

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perlakuan waktu *blanching* uap dengan larutan Natrium metabisulfit memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, derajat kehalusan, kadar pati, residu sulfit, *lightness*, *redness*, *yellowness* dan organoleptik warna tepung pisang kepok putih.
2. Hasil kadar air tepung pisang kepok putih mempunyai nilai yang berkisar antara 8,63%-10,10%, derajat kehalusan dengan nilai berkisar antara 59,96%-89,81%, kadar pati dengan nilai berkisar antara 63,95%- 74,17%, residu sulfit dengan nilai berkisar antara 9,17 ppm-21,21 ppm, *lightness* dengan nilai berkisar antara 80,11-89,13, *redness* dengan nilai berkisar antara -2,62 sampai 0,34, *yellowness* dengan nilai berkisar antara 12-16,88.
3. Warna tepung pisang kepok putih yang paling disukai oleh konsumen diperoleh dari perlakuan waktu *blanching* uap selama 6 menit.
4. Dari hasil organoleptik warna, semakin lama waktu *blanching* uap semakin tidak disukai oleh konsumen karena warnanya terlalu pucat.
5. Perlakuan waktu *blanching* uap dengan larutan Natrium metabisulfit tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap aroma tepung pisang kepok putih.

6.2 Saran

- Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang bagaimana caranya membuat tepung pisang dengan aroma dari pisang itu sendiri dapat dipertahankan dengan warna yang disukai oleh konsumen.
- Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk jenis pisang yang berbeda yang dapat memberikan aroma tepung pisang yang disukai oleh konsumen dengan warna yang disukai pula.
- Perlu adanya penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung pisang sebagai campuran pada industri roti, cake, biscuit, *pastry*, *souffle*, pudding, campuran pada industri *ice cream* dan makanan bayi.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S. 1992. *Bahan Aditif dan Bahan Beracun*. Kursus Singkat Analisa Pangan. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada
- Anonymous. 1997. *Berkebun Pisang secara intensif*. Jakarta : Penerbit Swadaya.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung : Penerbit Alumni.
- Balai Pusat Statistik. 2000. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan*. Jakarta : BPS.
- Balai Pusat Statistik. 2002. *Indikator Pertanian*. Jakarta : BPS.
- Branen, A.L dan Davidson, P.M. 2002. *Food Additives second edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Brennan, J.G. 1994. *Food Dehydration : a dictionary and guide*. Oxford : Butterworth-Heinemann.
- Cahyono, B. 1995. *Pisang, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Chichester, D.F. dan Tanner, F.W. 1968. *Antimicrobial Food Additive*. Cleveland: The Chemical Rubber Company.
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Dewanti, T. W, Widya, D. R; Imelda, Yunanto. 2003. *Potensi Antosianin Pada Ubi Ungu Jepang (Ipomoea Batatas var Yamagawa Murasaki) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI): Peranan Industri dalam Perkembangan Produk Pangan Indonesia-Yogyakarta, 22-23 Juli 2003, hal 375-383.
- Hardiman. 1992. *Tepung Pisang : Ciri, Jenis, Cara Buat dan Resep Pengolahan*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Hulme, A.C. 1971. *The Biochemistry of Fruit and Their Products*. London : Academic Press.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada

- Muchtadi. 1992. *Enzim dalam Ilmu Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Munadjim. 1992. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Nuryani, S dan Soedjono, 1993. *Budidaya Pisang*. Semarang : Dahara Prize.
- Rahmawati, N. Y. Ani, Hasbi. 2003. *Pengaruh Jenis Pisang Olahan (Musa Paradisiaca forma typica) dan Larutan Perendam Terhadap Mutu Tepung Pisang*. Seminar Nasional dan Pertemuan Tahunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI): Peranan Industri dalam Perkembangan Produk Pangan Indonesia-Yogyakarta, 22-23 Juli 2003, hal 1029-1037.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2 ed*. New Delhi : Tata Mc-Graw Hill.
- Rismunandar. 1989. *Bertanam Pisang*. Bandung : Sinar Baru.
- Santoso, H.B. 1995. *Tepung Pisang*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sapers, G.M. 1993. *Brownings of Foods : Control by Sulfites, Antioxidants and other means*. Food Techno. 47 (10) : 75-84.
- Satuhu, S. 1992. *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penerbit Swadaya.
- SII. 1995. *Tepung Pisang*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional, Departemen Perindustrian RI.
- Soedarmo, P. dan A.D. Sediaoetama. 1987. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Stecner, P.G. 1986. *The Merk Index An Encyclopedian of Chemical and Drugs*. USA : Merk and Co. Inc.
- Sudarmadji, S; Haryono, B; Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Sunarjono, H. 2002. *Budidaya Pisang dengan Bibit Kultur Jaringan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Susanto, T. dan Budi Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : PT. Bina Ilmu.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Taylor, R.J. 1986. *Food Additives*. New York : John Willey and Sons, Inc.

- Thomas dan V.B.Dalqi.1983. *Physico Chemical and Respiratory Changes in Dwarf Cavendish Variety of Banana During Growth and Maturation*. Journal of Food Science vol. 20, March/April. 1983.
- Tranggono. 1988. *Biokimia dan Fisiologi Karbohidrat*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Tranggono. 1989. *Bahan Tambahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Widowati, S, N. Richana, Suarni, P. Raharto dan IGP Sarasutha. 2001. *Studi Potensi dan Peningkatan Daya Guna Sumber Pangan Lokal Untuk Penganekaragaman Pangan Di Sulawesi Selatan*. Laporan Hasil Penelitian Puslitbangtan, Bogor.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.