

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perlakuan konsentrasi memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar pati, derajat kehalusan, *lightness*, *redness*, *yellowness*, salinitas, uji organoleptik warna dan aroma.
2. Perlakuan lama perendaman memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar pati, derajat kehalusan, *lightness*, *redness*, *yellowness*, salinitas, uji organoleptik warna dan aroma.
3. Interaksi antara konsentrasi dan lama perendaman memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar pati, derajat kehalusan, *lightness*, salinitas, dan uji organoleptik aroma, sedangkan pada *redness*, *yellowness* dan uji organoleptik warna tidak memberikan pengaruh nyata.
4. Hasil penelitian terhadap kadar air berkisar antara 4,34%-6,73%, kadar pati 57,76%-65,03%, derajat kehalusan 92,31%-96,81%, *lightness* 87,03-88,56, *redness* -1,19-(-0,62), *yellowness* 10,23-11,34, salinitas 0,6%-0,8%, uji organoleptik warna 3,42-5,90 dan uji organoleptik aroma 3,56-5,66.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut penggunaan tepung pisang untuk pengolahan menjadi produk-produk makanan seperti roti, cake, kue kering, makanan bayi, puding, mie, dan kue lapis.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1991. *Hobi dan Bisnis-Pusat Informasi Pertanian Trubus*. Yayasan Sosial Tani Membangun, Jakarta.
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni. Bandung.
- Astawan, Made. 2005. *Pisang Sale Kaya Karbohidrat, Vitamin, dan Mineral*. (http://www.dnet.net.id/cgi-bin/new/multi.cgi?action=view_article&id=1054862121&category_id=4).
- Atkins, P. W., 1988. *Physical Chemistry*. University Press. Oxford.
- Balai Pusat Statistik. 2002. *Indikator Pertanian*. Jakarta: BPS.
- Benson, L., 1957. *Plant Classification*. D.C. Health and Company, Boston.
- Bhattacharya, M, Zee, S.Y. and Corke, H. 1999. Physicochemical Properties Related to Quality of Rice Noodles. *Cereal.Chemical*. 76 (6), 861-867.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Second Edition. John Wiley and Sons Inc, New York.
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I., 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Faisal, S, Ashadi, R. W. dan Putri, D.P., 2000. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi pada Proses Pembuatan Mandai Cempedak (Artocarpus integer var)*. Pusat Kajian Makanan Tradisional Unibraw. Malang.
- Fellows, P. J. 1988. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited, New York.
- Hadiwiyoto, Suwedo. 1999. *Peranan Natriun Klorida Terhadap Peruraian Protein Ikan Kembung (Scomber neglectus) Pada Proses Fermentasi Peda*. Seminar Nasional Teknologi Pangan. Yogyakarta.
- Hardiman. 1982. *Produksi Pisang di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Jakarta.
- Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM: PAU Pangan dan Gizi.

- Lopez, A., 1975. *A Complete Course in Canning*. Vol.II. The Canning Trade. Baltimore
- Meyer, L.H., 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. New York.
- Muchtadi, D., 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatema Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyohardjo, M., 1984. *Blanching and Scalding*. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian UGM: Yogyakarta.
- Mulyohardjo, M., 1987. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. PAU Pangan dan Gizi: UGM Yogyakarta.
- Munadjim, 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia, Jakarta.
- Nuryani, S dan Soedjono, 1993. *Budidaya Pisang*. Penerbit Dahara Prize, Semarang.
- Perry, R.H., 1984. *Perry's Chemical Engineers Handbook*. Mc Graw-Hill Inc. New York.
- Pramudono, Bambang. 1988. *Humidifikasi dan Pengeringan*. PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Rahmawati, N.Y. Ani, Hasbi. 2003. *Pengaruh Jenis Pisang Olahan ("Musa Paradisiaca forma typica") Dan Larutan Perendam terhadap Mutu Tepung Pisang*. PATPI Yogyakarta.
- Rismunandar. 1981. *Bertanam Pisang*. CV Sinar Baru, Bandung.
- Sahutu, S., 1992. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Pisang*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Santoso, H.B., 1995. *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmadji, S, B. Haryono, Suhardi, 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyitno, 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. UGM PAU Pangan dan Gizi.
- Soedarmo, P dan A.D. Sediaoetama, 1987. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Dian Rakyat.

- Thomas dan V.B. Dalal. 1983. *Physico Chemical and Respiratory Changes in Dwarf Cavendish Variety of Bananas During Growth and Maturstion*. Journal of Food Science and Technology Vol. 20, March/April 1983.
- Tranggono dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. PAU Pangan dan Gzi UGM. Yogyakarta.
- Voskresenky, N. A. 1965. *Salting of Hering*, di dalam *Fish as Food* Vol III. Academic Press, New York.
- Widowati, S., Suismono, Suarni, Sutrisno dan O. Komalasari. 2002. *Petunjuk Teknis Proses Pembuatan Aneka Tepung dari Bahan Sumber Karbohidrat Lokal*. Balai Penelitian Pascapanen Pertanian.
- Wills, R.B.H., et al. 1978. *Post Harvest*, New South Wales University Press, Kensington.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Aman, 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Husada, Jakarta.
- Winarno, F.G., dan Sri Laksmi, 1973. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Melton Putra, Jakarta.
- Woodroof, J. G. and B. S. Luh, 1986. *Commercial Friut Processing*. 2 nd-Edition. The AVI Publishinh Company Inc. Westport Connecticut.
- Woolen, A., 1969. *Food Industries Manual*. Chemical Publishing Company. Inc. New York.