

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi maltodekstrin memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia tepung jamur tiram yaitu: kadar air dan aktivitas air (a_w).
2. Perbedaan konsentrasi maltodekstrin akan menurunkan nilai kadar air dengan rentang nilai 7,77%-5,05% dan a_w dengan rentang nilai 0,434-0,346.
3. Hasil pengujian warna tepung jamur tiram memiliki nilai *lightness* antara 67,33-80,05; *chroma* antara 17,99-25,53; dan *hue* antara 74,73-75,93.
4. Semakin tinggi konsentrasi maltodekstrin yang ditambahkan pada pembuatan tepung jamur tiram, maka nilai kadar protein dan serat kasar semakin rendah.

5.2. Saran

Penambahan maltodekstrin pada tepung jamur tiram perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terutama terhadap umur simpan dari tepung jamur tiram.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S. dan Alfiana, H. 2004. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Campedak (*Actopus champeden lour*). Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Andarwulan, N., Feri Kusnandar, dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis 14th Edition*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists. Hal: 124.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, dan S. Budijanto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB-Press, Bogor.
- Arianto, D. P. dan Supriyanto. 2009. Karakteristik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Agroteknos*, 20(1): 31-40.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *SNI 01-2891-1992.: Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. *SNI 01-3709-1995.: Rempah-rempah Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. *SNI 01-4273-1996.:Bumbu Penyedap Rasa*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Barbosa-Cánovas, G.V., Enrique, O., Pablo, J., dan Hong, Y. 2005. *Food powders: physical properties, processing, and functionality*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- Barros, L., D. M. Correia, I. C. F. R. Ferreira, P. Baptista, and C. Santos-Buelga. 2008. Optimization of the Determination of Tocopherols in *Agaricus* Sp. Edible Mushrooms by a Normal Phase Liquid Chromatographic Method. *Food Chemistry* 110(4): 1046–1050.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Page: 359.

- Chang, S.T., and Miles, P.G. 1989. *Edibel Musrhoom and Their Cultivation*. Boca Raton, CRP Press.
- Deman, M.J. 1993. *Kimia Makanan*. ITB, Bandung. 190-195.
- Gardjito, M., Murdiati, A., dan Aini, Nur. 2006. Mikroenkapsulasi B-Karoten Buah Labu Kuning Dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat, *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 2 (1): 1-31.
- Gibson, G. R. 2004. From Probiotics to Prebiotics and a Healthy Digestive System. *Journal of Food Science* 69(5): 133-143.
- Goldberg, I. And William, R. 1999. *Biotechnology and Food Ingredient*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Gonnissen Y, Remon JP and Vervaet C. 2008. Effect of Maltodextrin and Superdisintegrant in Directly Compressible Powder Mixtures Prepared Via Co-Spray Drying. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 68:277-282.
- Haryanto, D. 2009. Studi Penentuan Nilai Resistor menggunakan Seleksi Warna Model HIS pada Citra 2D, *Telekomnika*, 7 (1):13-22.
- Hermawan, R., Hayati, E. K., Budi, U. S., and Barizi, A. 2010. Effect of Temperature, pH on Total Concentration and Color Stability of Anthocyanins Compound Extract Roselle Calyx (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Alchemy*, 2(1):104-157.
- Hermayanti, Y. 2006. *Modul Analisa Proksimat*. Padang: SMAK 3 Padang.
- Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2011. *Pedoman Teknologi Penanganan Pascapanen Jamur* (Jakarta: Kementan RI, 2011).
- Legowo, A. M. Dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah. Hal 14.

- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Klon Unggul BB00105.10. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Mahendran, T. Williams, P.A; Philips, G.O; Al Assaf, S. and Baldwin, T.C. 2008. New Insights into the Structural Characteristics of the Arabinogalactan-Protein (AGP) Fraction of Gum Arabic, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 56, No. 19.
- Martins, S.I., Jongen, W.M., and Boekel, M.A. 2001. A Review of Maillard Reaction in Food and Implication to Kinetic Modelling.Product Design and Quality Managemen Grup, *Department of Agrotechnology and Food Science*, 364-373.
- Michalska, A., and Lech, K. 2018. The Effect of Carrier Quantity and Drying Method on the Physical Properties of Apple Juice Powders, *Article*. www.mdpi.com/journal/beverages (3 Januari 2020).
- Moore, G. R. P, Amante, L. R. D. C. E. R., and Soldi, V. 2005. Cassava and Corn Starch in Maltodextrin Production. *Quim Nova* 28(4): 596-600.
- Moulana, R. (2012). Efektivitas Penggunaan Jenis Pelarut dan Asam dalam Proses Ekstraksi Pigmen Antosianin Kelopak Bunga Rosella. *Jurnal Forum Teknik*, Vol. 4, No 3.
- Mouritsen, O.G. 2012. Umami Flavour as a Means of Regulating Food Intake and Improving Nutrition and Health. *Nutrition and Health Journal*, 21(1): 56 – 75.
- Muchtadi, T. R., Sugiono., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: AlfaBeta.
- Mulyani, T. Yulistiani dan Nopriyanti M. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode “Foam-mat Drying”. *Jurnal Rekapangan*, 8(1).
- Ningsih, R. Dan Sudarno, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Pepton Ikan Kakap (*lutjanus sp.*), *AGROINTEK* 12(1): 58.

- Oberoi, D.P.S., Sogi, D.S. 2015. Effect of Drying Methods and Maltodekstrin Concentration On Pigment Content of Watermelon Juice Powder, *Journal of Food Engineering* 105: 172-178.
- Puspaningrum, D. 2003. Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Proporsi Filtrasi : Bahan Pengisi terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bubuk sari Buah Jambu Biji, *Artikel*. Fakultas Ilmu Kehutanan, Universitas Gorontalo.
- Rahadja, A. 2015. Pengaruh Proporsi Sirup Glukosa dan Gula Semut Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bipang Beras Hitam, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Ramadhani, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), *Artikel*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sansone F, Mencherini T, Picerno P, d'Amore M. Aquino RP and Lauro MR. 2011. Maltodextrin/Pectin Microparticles by Spray Drying as Carrier for Nutraceutical Extracts. *Journal of Food Engineering*, 105 : 468–476.
- Sofyan, I. 2017. Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Sodium Tripolyphosphate ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$) Terhadap Karakteristik Sosis Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*), *Thesis*, Fakultas Teknik UNPAS, Bandung.
- Sudarmadji, S., dan B. H. Suhardi. 1981. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty. Hal. 67-68, 40-41.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty. Hal. 44-47.
- Suharno, Mutiara Cahya. 2014. Kajian Laju Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Segar Dalam

- Kemasan Plastik Polypropilene Pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(1).
- Sumarmi. 2006. Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 4(2): 124-130.
- Suriawiria, U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Yoyakarta: Kanisius.
- Tatang, N. 2013. *Buku Panduan Budidaya Jamur Tiram*. Bandung: CV. Rama Widya. Hal 125.
- Troller, J.A. and J.H.B. Christian. 1978. *Water Activity and Food*. Academic Press, New York.
- Troller, J., dan J.H.B. Christian. 2012. *Water Activity and Food*. New York: Academic Press. pp: 13-47.
- Utomo, D. 2013. *Media Pembelajaran Aktif*. Bandung: Nuansa Cendekia.
- Warsiki. 1995. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13 (3): 63-64.
- Widyastuti, N dan S. Istiani. 2004. Optimasi Proses Pengeringan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Ilmu Kefamasian Indonesia* (2): 1-4.
- Widyastuti, N., T. Donowati, dan G. Reni. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidiomycota Sebagai Penyedap Alternatif Masa Depan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT – TPI Program Studi TIP – UTM*.
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. PT Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia. Hal. 88-109.