

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan :

1. Jenis dan konsentrasi bahan pencampur yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar pati, kadar gula reduksi, rendemen, total padatan terlarut, pH, tingkat rehidrasi, densitas kamba dan penilaian organoleptik yang meliputi rasa dan warna.
2. Tepung pisang matang dengan bahan pencampur tapioka 5 %; memberikan hasil yang terbaik, dengan kadar pati 58,51%; kadar gula reduksi 34,46% ; rendemen 13,5884% ; total padatan terlarut 46,00 % Brix, pH 5,19; tingkat rehidrasi 756,14 %; densitas kamba 0,6748 g/ml, uji perbedaan warna 3,1; uji kesukaan rasa 3,5 ; uji kesukaan warna 3,7 (dengan kisaran nilai antara 1 - 5).

6.2. Saran

Penelitian tentang tepung pisang matang ini dapat diteliti lebih lanjut yaitu tentang penggunaan varietas pisang yang lain, juga pengaturan suhu dan lama pengeringan yang optimal, untuk mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisis, khemis dan sensoris tepung pisang matang yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Penerbit Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Adnan, M. 1987/1988. Pendinginan dan Pembekuan Bahan Makanan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni, Bandung.
- Brouk, B. 1975. Plants Consumed by Man. Academic Press. Inc, London.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton . 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Charley, H., 1982. Food Science. John Wiley and Sons Inc. USA.
- Considine, V.M and G.D. Considine. 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company, New York
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh Mulyohardjo, M. UI Press, Jakarta.
- Eskin, N.A.M., H.M. Handerson and R.J. Townsend .1971. Biochemistry of Food . Academic Press, New York.
- Fennema, O.R. 1985. Food Chemistry , second Ed. Marcel Dekker, INC, New York.
- Hanafiah, K.A., 1994. Rancangan Percobaan PT Raja Grafindo Persada , Jakarta.
- Jacobs, M., 1962. The Chemical Analysis of Foods and Food Products. Van Nostrand Company, Inc., New York.
- Kuswanto, K.R. dan Sudarmadji, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Penerbit Agritech, Yogyakarta.
- Mattoo, A.K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, C.T. Phan. 1975. Perubahan-perubahan Kimiawi Selama Pematangan dan Penuaan. dalam Pantastico [editor]. 1989. Fisiologi Pasca Panen; Diterjemahkan oleh

Kamarijani; editor Gembong Tjitrosoepomo. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta

Meyer, L.H. 1971. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation, New York.

Munadjim. 1984. Teknologi Pengolahan Pisang. Gramedia, Jakarta

Ranganna, S., 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product. Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited, New Delhi.

Reed, G. 1975. Enzym in Food Processing. Academic Press. New York. San Francisco, London.

Satuhu, S. 1993. Pisang. Budidaya, Pengolahan, dan Prospek pasar. Swadaya, Jakarta.

Stover, R.H. and N.W. Simmonds. 1987. Bananas, Third edition. Longman Scientific & Technical. John Wiley & Sons, Inc., New York.

Sudarmadji, S.; B. Haryono, Suhardi, 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.

Sudjana, 1989. Desain dan Analisis Eksperimen, edisi ke III. Penerbit Tarsito, Bandung.

———. 1989. Metode Statistika, ed ke 5. Penerbit TARSITO, Bandung.

Susanto, T dan Yuniarta. 1987. Teknologi Bahan Makanan. Program Studi Pengolahan Hasil Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian Unibraw, Malang

Suyitno, 1987/1988. Petunjuk Laboratorium Sifat Fisik Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta

Syarief, R dan A. Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediyatama. Sarana Perkasa, Jakarta.

- Triatmojo, S. 1992. Pengaruh Penggantian Daging Sapi Dengan Daging Kerbau, Ayam dan Kelinci Pada Komposisi dan Kualitas Fisik Baso. Buletin Peternakan, Yogyakarta.
- Ting, S.V. and R.L. Rouseff. 1986. Citrus Fruits and Their Products : Analysis and Tecnology. Marcel Dekker, New York.
- Watts, B.M., G.L. Yiimaki., L.E. Jeffrey and L.G. Elias. 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation. The International Development Research Centre, Ottawa.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah dan A.M Syarif. 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Winarno, F.G.; Fardiaz, S; Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta.
- _____, 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Yitnosumarto, S, 1993. Percobaan. Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.