

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari berbagai pengamatan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan minyak jagung dan Na-CMC pada berbagai kadar berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik pasta bawang putih.
2. Penambahan minyak jagung 12 % dan Na-CMC 0,8% memberi nilai viskositas pasta tertinggi.
3. Penambahan minyak 20% dan Na-CMC 0,8% memiliki kestabilan emulsi yang terbaik dan pada uji organoleptik paling disukai panelis.
4. Pada kombinasi perlakuan penambahan minyak jagung dan Na-CMC pada berbagai kadar pada proses pembuatan pasta tidak menyebabkan kehilangan komponen volatil dominan bawang putih.

5.1. Saran

Berbagai penelitian masih diperlukan untuk mengungkapkan lebih jauh berbagai aspek dari pasta bawang putih, terutama permasalahan penyimpanan dan pengaruh proses pasteurisasi pada produk pasta bawang putih.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Acton, J.C. dan R.L. Saffle. 1970. *Stability of Oil in Water Emulsion*. J. Food Sci. 35(6) : 852 - 854.
- Anonymous. 1992. *Khasiat Bawang Putih*. Ayah bunda, Jakarta.
- Anonymous. 1994. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- AOAC. 1970. *Official Methods of Analysis Association of Official Agricultural Chemists*, Washington, DC.
- Bailey, L. H. 1963. *The Standard Cyclopedia of Horticulture*. Macmillan, New York.
- Becher, P. 1965. *Emulsions : Theory and Practice*. Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Belitz, H.D., Groswh, W. 1987. *Food Chemistry*. Springlen Verlag Heildelberg.
- Block. E., S. Nagathan, D. Patman, and S. Zhao. 1992. *Allium Chemistry*. J.Agric.Food Chem. 40 : 2418
- Cahyono, B. 1996. *Penanaman Bawang Putih Dataran Tinggi*. CV Aneka, Solo.
- Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinhold Company Inc., New York.
- Ellen, M.F. 1984. *Pengaruh Ukuran Bawang Merah, Cara Penyimpanan dan Perubahan Selama Penyimpanan Terhadap Mutu Pasta Bawang Merah*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Eskin, M.N.A. 1979. *Plant Pigment, Flavor and Textures*. Academic Press. New York.
- Fardiaz, D. 1989. *Kromatografi Gas dalam Analisis Pangan*, Pusat AntarUniversitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. Second Edition. Marcel Dekker Inc., New York.
- Furia, T.E., 1968. *CRC Handbook of Food Additives*. Second Edition Volume I. CRC Press, Boston.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, New York.
- Ihekoronye, A.I., 1985. *Integrated Food Science and Technology for the Tropics*. Macmillan Publisher, London.
- Kartika Bambang, Pudji Hastuti, Wahyu Supartono. 1987/1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kemas, A.H., 1994. *Rancangan Percobaan, Teori dan Aplikasi*. Rajawali Press, Jakarta.
- Larsson, K., Friberg S.E. 1990. *Food Emulsions*. Second Edition. Marcel Dekker Inc., New York.
- Maarse, H. 1991. *Volatile Compounds in Foods and Beverage*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Matz, S.A. 1965. *Water in Foods*. The Avi Publishing Company, Inc., West Port, Connecticut.
- Meyer, L.H. 1960. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation, Inc., New York.

- Morton, I.D. dan Macleod A.J. 1982. *Food Flavors (Part A. Introduction)*. Elsevier Scientific Publishing Company, Amsterdam
- Ockerman, H.W. 1978. *Source Book for Food Scientists*. The Avi Publishing Company, Inc., West Port.
- Rimbawan, J.W. 1976. *Mempelajari Pengaruh Perbandingan Campuran Minyak Kelapa, Air dan Karboksilmetil Selulosa Terhadap Mutu Pasta Ikan Tongkol*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukamana, R. 1995 *Budidaya Bawang Putih*. Kanisius, Yogyakarta.
- Slamet, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sofro, A.S.M., Lestariana, W., Haryadi. 1990. *Protein, Vitamin Dan Bahan Ikutan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tranggono. 1990/1991. *Analisa Lipida. Petunjuk Praktikum*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Tressler, D.K., Woodrof J.G. 1976. *Food Products Formulary Fruit and Vegetable and Nut Products*. Volume III. The Avi Publishing Company, Inc., Westport Conecticut.
- Tyler, V.E. 1993. *The Honest Herbal* The Haworth Press Inc., New York.
- Wibowo, S. 1991. *Budidaya Bawang : Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Weiss, T.J. 1970. *Food Oil and Their Uses*. The Avi Publishing Company, Inc., Westport Connecticut.
- Winarno, F.G. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung dalam Jagung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- , 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Jakarta.
- Yu, T.H. dan Wu, C.M. 1989. *Stability of Allicin in Garlic Juices*. J. Food Sci., 54 : 977 - 981.
- Yu, Tung-Hsi, Chung-May Wu, and Yoh-Chang Liou. 1989. *Volatile Compounds from Garlic*. J. Agric. Food Chem., 37 : 725