

BAB VI

KESIMPULAN

Berdasarkan perhitungan jumlah mikronutrien yang hilang selama proses, proses pengolahan kerupuk jagung pembawa mikronutrien yang direncanakan layak diaplikasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Jumlah vitamin A awal	: 1.275.000 IU/500 kg tepung = 2.550 IU/kg tepung
Jumlah vitamin B ₁ awal	: 950 mg/500 kg tepung = 1,9 mg/kg tepung
Sisa vitamin A setelah proses pengukusan	: 981.367,5 IU
Sisa vitamin B ₁ setelah proses pengukusan	: 677,35 mg
Sisa vitamin A setelah proses pengeringan	: 788.725,0598 IU
Sisa vitamin B ₁ setelah proses pengeringan	: 509,9091 mg
Jumlah vitamin A akhir	: 788.725,0598/500 kg kerupuk = 1.577,4501 IU/kg kerupuk
Jumlah vitamin B ₁ akhir	: 509,9091 mg/500 kg kerupuk = 1,0198 mg/kg kerupuk
% kehilangan vitamin A	: 38,14%
% kehilangan vitamin B ₁	: 46,33%

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. and M. O. Moss. 1996. *Food Microbiology*. Royal Society of Chemistry. Cornwall, UK.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3451-1994. *Tepung Tapioka*. Dewan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Mutu Bawang Putih*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Mutu Tapioka*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1997. *Tepung Jagung* (SNI 01-3727-1995). Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Mutu Gula Pasir*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Harry Purnomo dan Adiyono. Jakarta: UI-Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bratama.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. <http://bdpunib.org/jipi/artikeljipi/2001/99.pdf> (10 November 2012).
- Keputusan Menteri Kesehatan R.I. 2002. *Standar Mutu Air Minum*. Sumber: Keputusan Menteri Kesehatan R.I. No.907/MENKES/SK/VII/2002.
- Lavlinesia. 1995. *Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan [tesis]*. Bogor : Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Meyer L. H. 1973. *Food Chemistry*. Affiliated East West Press PVT Ltd. New Delhi.
- Mohammed, S. N. Abdullah dan M. K. Muthu. 1988. *Food Science and Technology in Industrial Development*. Proccending of the Food Conference” 88. Bangkok, Thailand. 24-26 Oktober 1988.
- Naibaho, C. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Managemen Industri*. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Nopianto, E. 2009. *Pengetahuan Bahan Agroindustri*. <http://eekonopianto.blogspot.com/2009/04/pati.html> (30 Maret 2013)
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1995. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Richana, N. dan Suarni. 2011. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen.
- Soewandi, B. M. 2012. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Skripsi S-1*. FTP UKWMS, Surabaya.
- Standar Nasional Indonesia. 2010. 3556. *Standar Mutu Garam*. Sumber: Standar Nasional Indonesia
- Suarni, O. Komalasari, Suwardi. 2001. *Karakteristik Tepung Jagung Beberapa Varietas/Galur*. Prosiding Seminar Regional Balai PengkajianTeknologi Pertanian Palu.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. West Port, Conecticut: The AVI Publishing Company.
- Winarno, F.G. 1986. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan dan Phytokimia, Balitbang Industri, Departemen Perindustrian.