

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

Rahayu

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN:

1. Pengaruh konsentrasi Na-metabisulfit memberikan pengaruh yang nyata pada kadar air, derajat kehalusan, warna, residu sulfit, kadar pati, organoleptik warna dan organoleptik aroma.
2. Pengaruh lama perendaman dalam larutan Na-metabisulfit memberikan pengaruh yang nyata pada kadar air, derajat kehalusan, warna, residu sulfit, kadar pati, dan organoleptik warna.
3. Interaksi antara konsentrasi dan lama perendaman dalam larutan Na-metabisulfit memberikan pengaruh nyata pada kadar air, warna, organoleptik warna dan organoleptik aroma.
4. Dari hasil organoleptik aroma, semakin tinggi dan semakin lama perendaman dalam Na-metabisulfit maka aroma yang dihasilkan semakin tidak disukai akibat bau menyengat Na-metabisulfit.
5. Konsentrasi dan lama perendaman dalam Na-metabisulfit tidak memberikan pengaruh nyata pada analisa daya serap air.
6. Hasil kadar air berkisar antara kadar air dengan nilai berkisar 4,04%-5,84%, derajat kehalusan dengan nilai berkisar 85,72%-92,4%, warna (*lightness*) dengan nilai berkisar 84,01-87,37, residu sulfit dengan nilai berkisar 4,9 ppm-10,52 ppm, kadar pati dengan nilai berkisar antara 61,65-63,12% db, dan organoleptik warna dan aroma.

SARAN:

1. Tepung pisang ini dapat dimanfaatkan untuk pembuatan kue kering, mie substitusi, cake, kue lapis, puding, dan roti.
2. Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk jenis pisang yang berbeda dengan penggunaan konsentrasi Na-metabisulfit yang rendah sehingga dapat diterima konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Rahayu

Daftar Pustaka

- Anonymous, 1994. *Pisang, Hobi, dan Bisnis Trubus*. Jakarta: Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung : Alumni
- ✓ Arsdel. V, W.B Copley MJ and Morgan MI. 1973. *Food Dehydration*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Barnet, 1985. *Sulphites in Food*. Australia: Food Technology.
- Benson, L. 1957. *Plant Classification*. Boston: Heath Company.
- Charley, H. 1984. *Food Science*. USA: John Willey and Sons, Inc.
- Considine, D. M, and Glenn D Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan cetakan I*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ensminger, A. H, M. E Ensminger, James E. K, and R. K Robson, 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia, second edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbit Gramedia.
- ✓ Fellow, P. 1990. *Food processing Tehnology*. England: Ellishorwood Limited.
- ✓ Fennema, O. R, 1986. *Food Chemistry of Fruit and Their Product*. New Yirk: Academic Press London.
- Hardiman, 1982. *Pembuatan dan Penelitian Tepung Pisang dari Berbagai Jenis Pisang*. Yogyakarta: Laporan Penelitian FTP, UGM.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, vol 1&4*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Luh W. H and J. C Woodroof, 1975. *Commercial Vegetables Processing*. AVI Publishing Co. Inc Westport Connecticut.

- ✓ Mujumdar, A. S. 1987. *Handbook of Industrial Drying*. New York: Marcel ekker, Inc.
- Mulyohardjo, M. 1987. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Munadjim. 1992. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia.
- Pantastico, B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*. Diterjemahkan oleh Karyamani dan Gembong Tjitrosoepomo, 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-sayuran dan Sub Tropika*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- ✓ Potter, N. N. 1986. *Food Science 4th edition*. The AVI Publishing Co Connecticut.
- ✓ Rahman, M. S dan C.O Pepera. 1999. 'Drying and Food Preservation', didalam 'Handbook of Food Preservation'. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Taylor, R. J. 1986. *Food Additives*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Thomas dan V. B Dalal. 1983. *Phycocemical and Respiratory Changes in Dewarf Cavendish Variety of Bananas During Growth and Maturation*, dalam Jurnal of Food Science and Technology vol:20 March.
- ✓ Tranggono. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Santoso, H. B. 1995. *Tepung Pisang*. Yogyakarta: Kanisius.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu,S., Ir Ahmad Supriyadi. 2004. *Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar Pisang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Sudarmadji, S, Bambang, Hm Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Suyanti dan Ahmad. 2000. *Teknologi Pangan dan Agroindustri vol 1, no 2*.
Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pangan, IPB.
- Widowati, S. dan K.A Buckle. 1995. *Sifat-sifat Fisis dan Mikroskop Pati*. (Cajanus
cajan (L) Millsp) Agritech vol II, no 2. Mei 1991. ISSN: 0216-0455 FTP
UGM.
- Winarno, F.G 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penerbit Pustaka Utama.
- ✓ Wiraatmadja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*.
Jakarta: Meton Putra.
- www.deptan.go.id/produksipisangIndonesia