

BAB VI KESIMPULAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan :

1. Konsentrasi antioksidan BHT berpengaruh nyata terhadap umur simpan dodol tape sukun. Pada konsentrasi 0 % dan 0.01 % mempunyai umur simpan 15 hari, konsentrasi 0.015 % mempunyai umur simpan 22 hari dan konsentrasi 0.02 % mempunyai umur simpan 29 hari.
2. Angka peroksida pada dodol tape sukun menunjukkan peningkatan selama penyimpanan. Angka peroksida terbesar terdapat pada konsentrasi antioksidan BHT yang terkecil, yaitu 0% (tanpa antioksidan BHT).
3. A_w pada dodol tape sukun berkisar antara 0.3 - 0.4 selama penyimpanan.
4. Dodol tape sukun merupakan produk olahan sukun yang disukai oleh panelis. Nilai kesukaan terhadap rasa berkisar antara 6.68 - 8.22, nilai kesukaan terhadap aroma berkisar antara 6.51 - 7.69.

6.2 Saran

Berdasarkan penelitian ini diketahui bahwa untuk meningkatkan umur simpan dodol tape sukun perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang konsentrasi gula yang ditambahkan, lama pemasakan, kondisi dan lama pendinginan, jenis minyak yang digunakan, serta jenis pengemas yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angkasa. S. & Nazaruddin. 1994. *Sukun & Kluwih*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anonim. 1992. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Umum Laboratorium Mikrobiologi Umum*. Fakultas Pertanian. Jember: Universitas Jember.
- Astawan. M. & M.W. Astawan. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Bogor: Akademi Pressindo.
- Belit. H.D. 1987. *Food Chemistry*. New York: Springer Verlag Berlin Heidelberg.
- Buckle. K.A., R.A. Edwards. G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- Considine. D.M. & G.D Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company Inc.
- Dwidjaseputro, D. 1990. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Ensiklopedi Nasional Indonesia. 1989. Jilid 6. Jakarta: Cipta Adi Pustaka..
- Ensiklopedi Nasional Indonesia. 1991. Jilid 15. Jakarta: Cipta Adi Pustaka.
- Furia, T.E. 1972. *Handbook of Food Additives*. 2nd Edition. Volume I. Boston: CRC Press.
- Gunarto, B. 1990. *Budidaya Tanaman Sukun (dengan Penangkaran Bibit Metode Cilacap)*. Jakarta: Yayasan Swasembada
- Hanafiah, K.A. 1995. *Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Harper, H.A., V.W. Rockwell and P.A. Mayes. 1979. *Biokimia*. (Martin Huliawan) California: Lange Medical Publications.
- Hudson, B.J.F. 1990. *Food Antioksidan*. London: Elsevier Applied Science.
- Kartika, B., P. Hastuti. W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. PAU Pangan & Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

- Kuswanto. K.R. & Slamet Sudarmadji. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Maryati. S. 1992. *Pengawetan Dodol Tape Sukun*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Ompusunggu, M. 1983. *Pengembangan Proses Pembuatan Dodol Industri Kecil di Sumatera Utara*. Medan: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Pantastico, E.R.B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. (Kamariyani). Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Pomeranz. Y. & C.E. Meloan. 1971. *Food Analysis : Theory and Paractice*. London: The AVI Publishing Company. Inc.
- Rahayu. K.K. & Slamet Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan & Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Setyonő. D. 1990. *Mempelajari Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Starter & Lama Inkubasi Terhadap Mutu Yogurt dari Santan Kelapa*. Malang: Skripsi. Universitas Brawijaya Malang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan & Pertanian*. Yoyakarta: Liberty.
- Suhardiyono. L. 1988. *Tanaman Kelapa Budidaya & Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suliantari & W.P. Rahayu. 1990. *Teknologi fermentasi Umbi-Umbian & Biji-Bijian*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Stainkraus, K.H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Inc. New York: Marcel Dekker.
- Suyitno. 1988. *Petunjuk Laboratoruim Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan & Gizi Universitas Gajah Mada.
- Thompson. A.K., B.O. Been & Perkins. 1974. *Storage of Fresh Bread Fruit in Tropical Agriculture*. Sudan: Khartoum.
- Tranggono. dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. PAU Pangan & Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Widjajaseputra, A.I. (Edisi 17) *Kajian Ilmiah Makanan Tradisional "Lepet Jagung"*. Zigma.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi. Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Woodroof, J.G. 1970. *Cocunut: Production. Processing Product*. London: AVI Publishing Company Inc.
- Zarlis. 1982. *Penelitian Mutu Dodol Hasil Industri Kecil Sumatera Utara*. Medan: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.