

V. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Terdapat interaksi antara perlakuan Lama Penyimpanan dan varietas ubi jalar terhadap Kadar Air Bahan, Susut Berat, Rendemen dan Suhu Gelatinisasi Pati.
2. Kombinasi perlakuan V_1P_0 yang memberikan pati terbaik ditinjau secara fisik dan kimiawi.
3. Kombinasi perlakuan V_1P_0 menghasilkan pati dengan rendemen sebesar 20,89 %, kadar amilosa 28,01 % , viskositas gel pati 46,00 poise, suhu gelatinisasi sebesar 65,33 °C, kadar abu 0,34 % dan nilai warna pati 94,90.

Saran

1. Untuk Industri

Untuk mendapatkan pati ubi jalar sebanyak-banyaknya maka disarankan untuk melakukan ekstraksi pati ubi jalar dalam keadaan segar sampai pada penyimpanan selama 1 minggu karena perubahan sifat fisik dan kimianya tidak menunjukkan perbedaan yang nyata.

2. Untuk Peneliti

Untuk melihat lebih jauh pengaruh waktu penyimpanan terhadap rendemen, sifat fisik dan kimiawi pati ubi jalar yang dihasilkan sebaiknya diteliti lebih lanjut mengenai manipulasi suhu penyimpanan terhadap ubi jalar.



DAFTAR PUSTAKA

- Adiarsa, Made. 1990. Mempelajari Pengaruh pH dan Lama Perendaman terhadap Rendemen serta beberapa Sifat Fisika Kimia Pati Ubi Jalar. Tesis. Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Anonimous, 1989. Statistik Indonesia "Survey Pertanian Produksi Tanaman Padi dan Palawija ", Biro Pusat Statistik Jakarta.
- Apriantono, Anton,, Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati dan Slamet Budianto, 1989. Analisis Pangan. Depdikbud. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Charley, H. 1982. Food Science. John Wiley and Sons Inc. USA
- Ciptadi, W dan Nasution, M.Z., 1978. Pengolahan Umbi Ketela Pohon.. Bagian Teknik Hasil Tanaman, Dept. Tekn. Hasil Pertanian, Bogor.
- ✓ Collins, W.W. and Walter, W.M, 1985. Fress Root for Human Consumption In Sweet Potato Product a Nanural Resource for the Tropics. Ed. John C. Bouwkamp. CRC Press Inc. Boca Raton, Florida.
- Edmon, J.B , 1971. Swet Potatoes : Production, Processing, Marketing. The AVI Publishing Company Inc. West port. Connecticut.
- Hodge, J.E, and E.M Osman, 1976. Carbohydrates In Principles of Food Science. Ed. By Owen R Fennema. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Ihekoronye A.L and Ngody, P.O, 1985. Integrated Food Science and Technologi For the Tropics. Macmillan Publisher, London.
- ✓ Kay, P.E., 1973. TPI Crop and Product Digest Vol. 2 : Root Crops the Tropical. Institute Foreign and Commenwealth Office. London.
- Lingga, P., Sarwono B., Rahardi F., Rahardjo P.G, Rini W, Afriastini J.J, Apiadji W.H. 1986. Bertanam Umbi-umbian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Meyer, K. H, 1971. Food Chemistri. Reinhold Publishing Corporation . Japan.

- Mulyohardjo, M., 1988. Manual analisis Pati dan Produk Pati PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Jogjakarta.
- Pantastico, ER.B., 1986. Fisiologi Pasca Panen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika. Diterjemahkan oleh Kamariyani. Gajah Mada University Press. Jogjakarta.
- ✓ Soemartono, 1984. Ubi Jalar. CV Yasa Guna. Jakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. edisi ke tiga. Liberty. Jogjakarta.
- ✓ Syarief, H., Drajat A.S., 1977. Pengetahuan Bahan Hasil Pertanian. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Dept P dan K.
- Winarno, 1986. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia. Jakarta.
- Yitnosumarto, Suntoyo. 1990. Percobaan, Perancangan, Analisis dan Interpretasinya. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Universitas Brawijaya, Malang.