

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. a) Variasi proporsi gula pasir yang ditambahkan dalam pembuatan suwar-suwir tape sukun berpengaruh secara nyata terhadap kadar air, Aw, kadar gula reduksi, tekstur dan nilai kesukaan panelis terhadap kenampakan, aroma, kekerasan, dan rasa.
b) Semakin tinggi proporsi gula pasir yang ditambahkan maka kadar gula reduksi suwar-suwir tape sukun semakin meningkat sedangkan tekstur, kadar air dan Aw akan semakin menurun.
2. a) Berdasarkan uji organoleptik pada suwar-suwir tape sukun, perlakuan G₃ dengan proporsi gula pasir dan tape sukun (10:10 % b/b) memberi nilai tertinggi pada tingkat kesukaan konsumen terhadap kenampakan dan kekerasan, sedangkan tingkat kesukaan konsumen terhadap aroma tertinggi terdapat pada perlakuan G₁ dengan proporsi gula pasir dan tape sukun (8:10 % b/b) dan tingkat kesukaan konsumen terhadap rasa tertinggi terdapat pada perlakuan G₄ dengan proporsi gula pasir dan tape sukun (11:10 % b/b).
b) Berdasarkan uji pembobotan suwar-suwir tape sukun nilai yang terbaik terdapat pada suwar-suwir tape sukun dengan perlakuan G₃ dengan proporsi gula pasir dan tape sukun (10:10 % b/b).

6.2 Saran

Pada penelitian ini, proses *pemasiran* dengan pengadukan merupakan faktor yang mempengaruhi karakteristik produk akhir. Sedangkan pengadukan dengan tangan kecepataannya kurang konstan sehingga dibutuhkan pengaduk dengan tenaga yang besar dan frekuensi pengadukan yang cepat dan konstan, oleh karena itu perlu dirancang alat pengaduk yang memadai.

Daftar Pustaka

- Angkasa, S. & Nazaruddin. 1994. *Sukun dan Kluwih*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Anonimous. 1995. *Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah I JATIM*.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Industri (BPPI). 1980. *Pembuatan Gula Pasir dari Tebu*. Surabaya: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Surabaya.
- _____. 1991. *Pembuatan Dodol Tape Sukun dalam Usaha Deversifikasi Produk Olahan Sukun*. Surabaya: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Surabaya.
- _____. 1992. *Pengawetan Dodol Tape Sukun*. Surabaya: Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Surabaya.
- Bates, R. P., H. D. Graham, R. F. Matthews and L. R. Clas. 1991. *Breadfruit Chips: Preparation, Stability, and Acceptability*. Journal Food Science Vol. 56 No. 6, Hal 1608 – 1610.
- Bernard, W. M. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionary science and Technology*, 3rd ed. New York: The AVI Publishing.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, & M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo & Adiono, penerjemah). Jakarta: UI-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*, 2nd edition. New york: John Wiley and Sons.
- Chen, James, C. P. and Chung Chi Chou. 1993. *Cane Sugar Handbook* 12th ed. New York: John Wiley and Sons.
- deMan, J.M. 1976. *Principles of Food Chemistry*. Westport: The AVI Publishing Co. Inc.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1979. *Engineering Economy*. New York: Mc.Millan Publishing Company.
- Direktorat Gizi Depertemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Dwidjoseputro. 1984. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Jambatan.
- Ensiklopedia Nasional Indonesia. 1991. Jilid 15. Jakarta: Cipta Adi Pustaka.

- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing, Technology and Practice*. England: Ellis Hardword.
- Frazier and Westhoff. 1988. *Food Microbiology*. 4th Ed. New York: Mc Graw Hill Company.
- Hartel, R.W. 1993. *Controlling Sugar Crystallization in Food Products*. dalam Food Technologists. Chicago: The Society for Food Science and Technology.
- Indrayani, N. 1999. *Pengaruh Konsentrasi Antioksidan Butylated Hydroxytoluene (BHT) terhadap Umur Simpan Dodol Tape Sukun*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala.
- Jackson, E. B. 1995. *Sugar Confectionary Manufacture*. London: Blackie Academic and Professional.
- Kuswanto, K. R. 1988/1989. *Fermentasi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- _____, dan S. Sudarmadji. 1987. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Moeljaningsih. 1991. *Pembuatan Kue Kering dari Tepung Sukun dalam Rangka Penganekaragaman Produk*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Nochera, C. and M. Caldwell. 1992. *Nutritional Evaluation of Breadfruit-containing Composite Flour Products*. Journal Food Science Vol. 57 No. 6, Hal 1420 – 1422.
- Palupi, H.T. 1999. *Pengaruh Lama Fermentasi Tape Ubi Kayu dan Penambahan Pati Garut terhadap Beberapa Atribut Kualitas Suwar-Suwir*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Pitojo, S. 1992. *Budidaya Sukun*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Pomeranz, Y. & C. E. Meloan. 1991. *Food Analysis: Theory and Practice*. 3rd edition. USA: Chapman and Hall.
- Puspitasari, P. 2000. *Pembuatan Suwar-Suwir Tape Sukun*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.

- Risanto dan Maryati. 1988-1989. *Usaha Menghambat Proses Pemasakan pada Tape Ubi Kayu*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Rosenthal, J. A. 1999. *Food Texture*. Gaithersburg, Maryland: An Aspen Publication.
- Salunkhe, D. K. & S. S. Kadam. 1995. *Handbook of Fruit Science and Technology: Production, Composition, Storage and Processing*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Saono, S. 1981. *Mikroflora of Ragi*. dalam Proceeding of ASCA Technical Seminar. Medan: The Indonesian Institute of Sciences (LIPI).
- Saono, S., F. G. Winarno dan D. Karjadi. 1982. *Traditional Food Fermentation as Industrial Resources in ASCA Countries*. Jakarta: The Indonesian Institute of Sciences (LIPI).
- Steinkrause, K. H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Steinkrause, K. H. 1989. *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Suwaryono dan Ismeini. 1997/1998. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Sudarmadji, Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyitno. 1988. *Petunjuk Laboratorium Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Wahab, A. 1991. *Penganekaragaman Produk Buah Sukun*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zubaidah, E. 1998. *Teknologi Pangan Fermentasi*. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.