

BAB VI.

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Atas dasar hasil pengamatan maka dapat disimpulkan:

1. Interaksi antara lama perendaman dan konsentrasi Ca(OH)_2 berbeda nyata untuk kadar air, kadar abu, tekstur, daya potong, *fineness modulus*, viskositas dan daya pengembangan.
2. Pengaruh lama perendaman dalam larutan Ca(OH)_2 berbeda nyata untuk kadar air, kadar abu, tekstur, daya potong, *fineness modulus* dan viskositas.
3. Pengaruh konsentrasi Ca(OH)_2 berbeda nyata untuk kadar air, kadar abu, tekstur, daya potong, *fineness modulus*, viskositas dan daya pengembangan.
4. Kombinasi perlakuan lama perendaman dan konsentrasi Ca(OH)_2 menghasilkan produk tepung jagung dengan kadar air 8,4067%, kadar abu 7,7048 %, kadar protein 7,7191 %, tekstur 8,7367 mm/125 gr, daya potong 41,5483 mm/50 gr, *fineness modulus* 0,9227; viskositas 45,8333 cps, titik gelatinisasi 77,1°C, daya pengembangan 43,2420 dan kadar pati 85,33 %.

6.2 Saran

1. Penelitian pembuatan tepung jagung perlu dikembangkan lebih lanjut mengingat semakin meningkatnya produksi jagung yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan tepung jagung dalam skala industri yang cukup besar.

2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai waktu perendaman dalam Ca(OH)_2 sehingga diperoleh tepung jagung yang berkualitas tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhashi, H., Takahashi and Endo, S. 1999. *Evaluation of Starch Properties of Wheats Used for Chinese Yellow Alkaline Noodles in Japan*. *Cereal Chem.* 76 (1), 50-55.
- Anonimous. 1985. *Kentang dalam Kentang*. Lembang: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Badan Penelitian Hortikultura.
- Anonymous. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Astawan, M dan M. W. Astawan. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Blumenschein, A dan Marilda R. dep. B. 1989. *Pengolahan dan Penyiapan Masakan dari Ubi Kayu: Pengalaman Brasil*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan dan Applied Agricultural Research Project II Departemen Pertanian.
- Charley, H. 1970. *Food Science*. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Departemen Perindustrian. 1980. *Mutu dan Cara Uji Tepung Jagung*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Jakarta: Bhratara Niaga Media.
- Furia, T.E. 1972. *Handbook of Food Additives*. 2nd edition. Florida: CRC Press Inc.
- Hulse, J. H.; E. M. Laing dan O. E. Pearson. 1980. *Sorghum and the Millet: Their Composition and Nutritive Value*. New York: Academic Press.
- Inglett, G.E. 1970. *Corn: Culture, Processing, Product*. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Company, Inc.

- Kapti Rahayu. 1977. *Pembuatan Roti*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada.
- Kartika, B. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Kent, N.L. 1975. *Technology of Cereal With Special Reference to Wheat, 2nd ed.* Oxford, New York: Pergamon Press.
- Kerr, R. W. 1950. *Chemistry and Industry of Starch*. 2nd edition. New York: Academic Press.
- Kim, S. K. 1996. *Instant Noodles*. In *Pasta and Noodle Technology* (edited by Kruger, J. E., R. B. Matsuo and J. W. Dick). USA: American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Kruger, J.E., R.B. Matsuo dan J.W. Dick. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. St Paul, Minnesota: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Makfoeld, D. 1977. *Deskripsi Pengolahan Hasil Pertanian-Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Departemen Ilmu dan Teknologi Makanan. FTP-UGM.
- Mackfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Matz, S. A. 1970. *Cereal Technology*. Westport Connecticut: The AVI Publishing, Co.
- Meyer, L. H. 1960. *Food Chemistry*. Cuesport, Connecticut: Reinhold Publishing Company Inc.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publ. Co.
- Miskelly, D. M. 1996. *The Use of Alkali For Noodle Processing*. In *Pasta and Noodle Technology* (edited by Kruger, J. E., R. B. Matsuo and J. W. Dick). USA: American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Mulyohardjo. 1987. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Munarso, S. J., B.A.S. Santoso dan D.S. Damardjati. 1988. *Struktur, Komposisi dan Nilai Gizi Jagung. dalam Jagung*. Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

- Oh, N. H., Seib, P. A., De Yoe, C. W. and Ward, A. B. 1985. *Noodles II. The Surface Firmness of Cooked Noodles from Soft and Hard Wheat Flours*. *Cereal Chem.* 62 (4), 431-436.
- Pantastico, Er. B. 1989. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Pomeranz, Y. 1971. *Wheat Chemistry and Technology*. St Paul, Minnesota: American Association of Cereal Chemistry.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Compositions*. 2nd edition. San Diego, California: Academic Press, Inc.
- Soeseno, S. 1991. *Beda Bleng Dengan Boraks*. Jakarta: Intisari.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Suyitno, dkk. 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Tjokroadikoesoemo, P. S., 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F.G. 1988. *Teknologi Pengolahan Jagung. dalam Jagung*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wood. 1977. *Chemistry of Corn*. Australia: Australia Vice-Chancelosse Comite.
- Zapsalis, C. and R.A. Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. John Wiley and Son. New York.