

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi pati jagung yang berbeda pada *edible spoon* berpengaruh terhadap nilai kadar air, daya rehidrasi, daya larut, TA-daya patah dan tidak memberikan pengaruh terhadap warna *edible spoon*.
2. Penambahan konsentrasi pati jagung akan meningkatkan nilai kadar air dengan kisaran 6,54% hingga 7,92% dan nilai TA-daya patah dengan kisaran 1,211 N hingga 7,223N.
3. Penambahan konsentrasi pati jagung akan menurunkan nilai daya rehidrasi dengan kisaran 46,177% hingga 24,427% dan daya larut pada suhu 5⁰C 111,89 menit hingga 191,59 menit, pada suhu 27⁰C 36,6 menit hingga 91,62 menit dan pada suhu 60⁰C 9,88 menit hingga 38,57menit.
4. Warna *edible spoon* meliputi *lightness* dengan kisaran 82,6 hingga 80,9, nilai a* dengan kisaran 0,5 hingga 0,3, nilai b* dengan kisaran 5,7 hingga 7,7, nilai *chroma* dengan kisaran 4,1 hingga 7,9 dan nilai *hue* dengan kisaran 86,089 hingga 86,464.
5. *Edible spoon* dengan perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah *edible spoon* dengan perlakuan P6 (11% pati jagung) dengan nilai bobot sebesar 0,98.

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar *edible spoon* dapat bertahan lebih lama pada suhutinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A.,T. A.Wani, I. A.Wani, dan F.A. Masoodi,. 2016. Comparative Study of The Physico-chemical Properties of Rice and Corn Straches Grown in Indian Temperate Climate. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. 15(1):75-82
- Bakeys. 2016. *Bakey's Edible Cutlery*. <http://www.bakeys.com/> (30 Oktober 2018)
- Chanliaud, E. 2016. *A research partnership between Australia and France is opening the way for wheat breeders to address common deficiencies of a particularly important type of fibre-resistant starch*. Grains Research and Development Corporation :Australia.
- Damodaran, S., K.L. Parkin, dan O.R. Fennema. 2007. *Food Chemistry: Fourth Edition*. New York: CRC Press.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9th Edition*. USA:Macmillan Publishing Company.
- Dias, N.A.A., S.B. Lara, L.S.Miranda, and I.S.C. Pires. 2012. Influence of Color on Acceptance and Identification of Flavor of Foods by Adults, *Campinas*. 32(2):296-301.
- Duma, N dan Rosniati. 2010. Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta. *Jurnal Dinamika Penelitian BIPA* Vol.21. 13(21):1-3
- Erika, C. 2010. Produksi Pati Termodifikasi dari Beberapa Jenis Pati, *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*. 7(3):130-137.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Gizi Makanan*.
- Jayanti,W, T. 2017. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Alpukat Terhadap Sifat Fisik *Cookies*. Skripsi S-1 Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro,Semarang.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Kusumawati, D.H. dan W.D.R. Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 90-100.
- Koswara. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. Ebook Pangan. AOAC. 1984. *Official Methode of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry
- Laksana, T. 2018. Dampak Sampah Plastik Bagi Ekosistem Laut di Perairan Selat Sunda. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Leloup, L.M., P. Colonna, A. Buleon. 1991. Influence of Amylase-Amylopektin on Gel Properties. *Journal Cereal Science*. 13(2): 1-13.
- Maningat, C. C., Seib, P. A., Bassi, S. D., Woo, K. S., and Lasater, G. D. 2009. Wheat starch: Production, properties, modification, and uses. Pages 441-510 in: Starch Chemistry and Technology 3rd Ed. *J. BeMiller and R. Whistler, eds*. Academic Press: New York.
- Morisson, W. R. 1989. *Uniqueness of wheat starch*. Pages 193-214 in: *Wheat is Unique*. Y. Pomeranz, ed. Am. Assoc Cereal Chem.: St.Paul,MN
- Oliveira, A.R dan Jorge C., 1999. *Processing Foods-Quality Optimization and Process Assesment*. CRC press-Bocaryon London, NY, WashingtonD.C
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components Second Edition*. New York: Academia Press, Inc.
- Rakhmawati, N., B.S. Amanto dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk *Flakes* Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Tepung Konjac (*Amorphophallus oncophillus*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1): 63-73. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/viewFile/4604/3998>.(8Februari 2019)
- Rangana, S. 1979. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2*. New delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1996. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan, *Skripsi S-1*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sood, S. dan Deepshikha. 2018. Development and Quality Evaluation of Edible Plate, *ARC Journal of Nutrition and Growth*.4(2):1-4.
- Tan, Hong-Zhuo., Zai-Gui Li dan Bin Tan. 2009. *Starch noodles: History, classification, materials, processing, structure, nutrition, quality evaluating and improving*. *Food Research Internasional* 42 (2009):551-576
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: PT. M-Brio Biotekindo.

