

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Variasi proporsi jumlah filtrat tape ketela pohon terhadap filtrat tape beras ketan mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik brem padat.
2. Brem padat dengan tingkat substitusi filtrat tape ketela pohon sebesar 45% memiliki kadar air, kadar gula reduksi dan pH tertinggi, yaitu sebesar 26.69%, 63.12% dan 5.14, tetapi mempunyai daya patah, kadar pati dan total asam yang terendah yaitu sebesar 0.23 mm/gr/detik, 7.31% dan 0.53%.
3. Rasa dan daya larut brem padat yang paling disukai panelis adalah brem padat dengan tingkat substitusi filtrat tape ketela pohon sebesar 45%, yaitu pada skala 9.07 dan 9.33.
4. Batas tingkat substitusi filtrat tape ketela pohon berdasarkan rasa dan daya larut brem padat yang masih dapat diterima oleh panelis adalah brem padat dengan tingkat substitusi sampai dengan 50%.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai bahan sumber berpati lain yang dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi filtrat tape beras ketan untuk menghasilkan brem padat.

DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni.
- Astawan, M. & M. Astawan. 1991. *Teknologi Pengolahan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademi Pressindo.
- Bradbury, J.H. 1988. *The Chemical Composition of Tropical Root Crops*. ASEAN Food Journal Vol. 4 p3-13
- Charley, H., 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and Sons.
- Cock, J.H. 1985. *Cassava-New Potential for Neglected Crop*. London: Wesvian Press-Boulder.
- Considine, Douglas M. dan Glenn D. Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Company
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1980. *Mutu dan Cara Pengujian Kue Brem* (SII No. 0369-80). Jakarta.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata
- Esminger, A.H. dkk. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*, Edisi 2. Boca Raton: CRC Press.
- Falcon, W.P., et al. 1986. *Ekonomi Ubikayu di Jawa*. Jakarta: Sinar Harapan.
- Fardiaz, S. 1985. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Grist, D. H., 1986. *Rice*, 6th ed. London : Longman
- Harrow, 1962. *Textbook of Biochemistry*. Philadelphia: Saunders.
- Hesselfine, C.W. & Kozaki, 1979. *Microorganisms Involved in Food Fermentations in Tropical Asia, Peoceedings Inter Symp on MIC Aspects of Food Storage, Processing and Fermentation in Tropical Asia*. Bogor: IPB.
- Houston, D.F., 1972. *Rice: Chemistry and Technology*. Minnesota: American Association of Cereal Chemistry Incorporated.

- Jennie, B. S. T. dan Dedi Muchtadi, 1978. *Mikrobiologi Hasil Pertanian I*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Karlson, P. 1967. *Introduction to Modern Biochemistry*. Edisi 2. New York: Academic Press.
- Kuswanto, K.R. 1988. *Fermentasi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- _____ & S. Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Laurence, G.H.M. 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. New York: The Macmillan.
- Meyer, L.H., 1960. *Food Chemistry*. New York: John Wiley and Sons.
- Muchtadi, D. dkk. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Nasution, Z. 1982. *Satuan Operasi dalam Pengolahan Pangan*. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*, 2nd ed. New York: Academic Press.
- Rachman, Ansori, 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB
- Rahayu, K. & S. Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Ranggana, S. 1977. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: McGraw-Hill Book.
- Saono, S., F.G. Winarno & D. Karjadi, 1982. *Traditional Fermentation AS Industrial Resources in ASCA Countries*. Jakarta: The Indonesian Institute of Sciences (LIPI).
- Steinkraus, K.H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Food*. New York: Marcel Dekker.
- _____ 1989. *Industrilization of Indigenous Fermented Foods*. New York: Marcel Dekker.

- Sudarmadji, S. dkk. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- _____ 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Suliantari & W.P. Rahayu. 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Suwaryono, O. & Y. Ismeini. 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tarigan, P. 1983. *Kimia Organik Bahan Makanan*. Bandung: Alumni.
- Tjiptadi, W. dan Z. Nasution, 1976. *Padi dan Pengolahannya*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta, IPB
- Tjokrodikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: Gramedia.
- Wargiono, J. 1979. *Ubikayu dan Cara Bercocok Tanamnya*. Bogor: LPPP.
- Weisser, H.H., 1971. *Practical Food Microbiology and Technology*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Incorporation.
- Wibowo, D. 1990. *Biokimia Proses Fermentasi*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Wood, B.J.B., 1985. *Microbiology of Fermented Foods*, Volume 1. London: Elsevier Applied Science Publishers.