

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Penambahan tapioka berpengaruh terhadap sifat fisikokimia tepung jamur tiram yaitu kadar air dan *A<sub>w</sub>*.
2. Peningkatan konsentrasi tapioka pada tepung jamur tiram menurunkan kadar air (5,84-2,65%), *A<sub>w</sub>* (0,506-0,145), protein (13-7,93%) dan serat kasar (9,57-4,95%).
3. Nilai *lightness* tepung jamur tiram berkisar pada 64,26-74,70 sedangkan nilai *hue* berkisar antara 76,50-83,74

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan tepung jamur tiram.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ageng, M., D. Rosyidi, dan E.S. Widyastuti. 2014. PENGARUH Penambahan Pati Biji Durian Terhadap Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Ayam, *Jurnal Ilmu Peternakan*. 23(3):17-26.
- Ahmad, Mugiono, A. Tias, dan Chotimatul A. 2011. *Panduan Lengkap Jamur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Andarwulan, N., Feri Kusnandar, dan Dian Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Anwar, M.A., W.S. Windrawati, dan N. Diniyah. 2016. Karakteristik Tepug Bumbu Berbasis Mocaf dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras, *Jurnal Agroteknologi*.10(2): 167-179.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis 14th Edition*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists. Hal: 124.
- Ardiansyah, F. Nuaraini., dan S. Astuti. 2014. Pengaruh Perlakuan Awal Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*), *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 19(2):117-126.
- Ariani, N.L., N.S. Miwada, dan S.A. Lindawati, 2016. Karakteristik Kimia Produk Susu Fermentasi “Kefir” Berantioksidan Selama Penyimpanan, *Journal of Tropical Animal Science*. 4(2):321-336.
- Asoka, M., J.M.V. Blanshard, dan J.E. Richard. 1992. Effect of Cultivar and Growth Season on The Gelatinisation Properties of Cassava (*Manihot esculenta*) Strach, *Journal Of The Science of Food and Agriculture*. 59(1): 53-58.
- Aventi. 2015. Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah, Seminar Nasional Cendekiawan, Pusat Penelitian dan Pengembangan Permukiman, Jakarta, Universitas Trisakti, 01 Oktober. 12-27.

- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan (BKPP). (2012). Data Kandungan Gizi Bahan Pangan Pokok dan Penggantinya. Provinsi DIY. Diakses 2 Oktober 2013.  
<http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/20120725142651-data-kandungan-gizi-bahan-pangan-dan-olahan.pdf> (diakses 18 Agustus 2019).
- Badan Standar Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992: *Cara Uji Makanan dan Minuman*. [https://kupdf.net/queue/sni-01-2891-1992-cara-uji-makanan-dan-minumanpdf\\_59db639108bbc5207e434f3a\\_pdf?queue\\_id=1&x=1569802192&z=MTU4LjE0MC4xNjcuMTI](https://kupdf.net/queue/sni-01-2891-1992-cara-uji-makanan-dan-minumanpdf_59db639108bbc5207e434f3a_pdf?queue_id=1&x=1569802192&z=MTU4LjE0MC4xNjcuMTI)(diakses 16 September 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3709-1995: Rempah-Rempah Bubuk. [https://kupdf.net/download/updated-sni-01-3709-1995-rempah-rempah-bubuk\\_5af4e195e2b6f53b0518db87\\_pdf](https://kupdf.net/download/updated-sni-01-3709-1995-rempah-rempah-bubuk_5af4e195e2b6f53b0518db87_pdf) (diakses 14 Desember 2019)
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Chang, S.T., and Miles, P.G. 1989. *Edible Mushroom and Their Cultivation*. Boca Raton: CRP Press.
- Charoenthai, N., T. Sanga-ngam, dan S. Puttipipatkachorn. 2018. Use of Modified Tapioca Straches as Pharmaceutical Excipients, *Pharmaceutical Sciences Asia*. 45(4): 195-204.
- Dewi, G. P. Pengaruh Penambahan Dekstrin terhadap Mutu Produk Minuman Instan Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.  
[http://katalog.pustaka.unand.ac.id/index.php?p=show\\_detail&id=79262](http://katalog.pustaka.unand.ac.id/index.php?p=show_detail&id=79262)
- Djarajah, A.S dan N. M. Djarajah. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Haryanto, D. 2009. Studi Penentuan Nilai Resistor menggunakan Seleksi Warna Model HIS pada Citra 2D, *Telekomnika*, 7 (1):13-22.

- Herdiansyah, F., Huda R., dan Yeni. 2014. Penentuan Kadar Air dan Kadar Abu dalam Biskuit, *Jurnal Praktikum*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Hermawan, R., Hayati, E. K., Budi, U. S., and Barizi, A. 2010. Effect of Temperature, pH on Total Concentration and Color Stability of Anthocyanins Compound Extract Roselle Calyx (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Alchemy*, 2(1):104-157.
- Jepro, 2011. Hidrolisis Enzimatis Teoung Tapioka Menjadi Maltodekstrin dengan Sistem Pemanas Microwave, *Tesis S-2*. Magister Teknik Kimia Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro Semarang. Hal.29. [http://eprints.undip.ac.id/36570/3/BAB\\_IV\\_Jepro.pdf](http://eprints.undip.ac.id/36570/3/BAB_IV_Jepro.pdf) (diakses 1 September 2019).
- Kadoli, P.S., S.R. Desai., S.A. Payghan dan J.I. D'Souza. 2012. Study of Binding Efficiency of Tapioca Starch using Iornoxicam as a Model Drug, *International Journal of Pharmaceutical & Biological Archives*. 3(1):223-227.
- Kartika, H. dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM. Hal: 30.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., and Hort, J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell: NewYork. pp: 138-141.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta. 264 hlm.
- Kusuma, T.D., T.I.P. Seseno, dan S.Surjoseputro. 2013. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Bersedri, *Jurnal Teknologi Pangan dn Gizi*. 12(1):17-28.
- Ladamay, N.A., dan S.S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan *Foodbars* (Kajian Rasio Tapioka: Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1):67-78.
- Legowo, A. M., Nurwantoro, dan Sutaryo. 2007. *Analisa Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.

- Liu, Z. & J.H., Han, 2005, "Film Forming Characteristics of Starches", *Journal Food Science*,70(1): 31-36.
- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Klon Unggul BB00105.10. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/46040/F06el> u.pdf?sequence=1&isAllowed=y (19 Agustus 2019).
- McWilliams, M. 2001. *Foods: Experimental Perspectives, 4th Edition*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall. pp: 33.
- Manjunathan, J. , N Subbulaksmi, R Shanmugapriya and V Kaviyarasan. 2011. Proximate and mineral composition of four edible mushroom species from South India. *Int. J of Biodiv and Consenvation* Vol. 3(8), pp.386-388.
- Maya, L., M. Lutfi, dan B. Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*), *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3):270-279.
- Muchtadi, T. R., Sugiono., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: AlfaBeta. Hal. 315.
- Mulyono, N dan H. Wijaya. 2009. *Bahan Tambahan Pangan; Pewarna Spesifikasi, Regulasi, dan Aplikasi Praktis*. Bogor: IPB Press.
- Nasihin, I., D. Larasati, dan S.Haryati. 2018. Lama Blanching Jmur Tiram Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 1(1):1-12.
- Ojinnaka, M.C., E.N.T. Akobundu dan M.O. Iwe. 2009. Cocoyam Starch Modification Effects on Functional Sensory and Cookies Qualities, *Pakistan Journal of Nutrition*. 8(5):558-567.
- Praptiningsih, Y., N.K. Palupi, T.Lindriati, dan I.M. Wahyudi. 2017. Sifat – Sifat *Seasoning* Almai Jamur Merang Terfermentasi Menggunakan Tapioka Teroksidasi sebagai Bahan Pengisi, *Jurnal Agroteknologi*. 11(1):1-9.

- Rahadja, A. 2015. Pengaruh Proporsi Sirup Glukosa Dan Gula Semut Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Bipang Beras Hitam. *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya. Repository.wima.ac.id/7843/ (18 Agustus 2019).
- Sihombing, E.M.Y. 2013. Analisa Kandungan Rhodamin B dan Formalin Pada Gula Merah Serta Pengetahuan Sikap Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2013, *Skripsi S-I*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/39633/Chapter%20II.pdf?sequence=3>. (diakses 18 Agustus 2019).
- Simarmata, R. 2017. Kajian Suhu dan Lama Pengeringan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Terhadap Sifat Kimia dan Fisik Tepung Jamur Tiram Putih, *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Penerbit Agritech. Hal. 53
- Sudarmadji, S., dan B.H. Suhardi. 1981. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty. Hal 67-68, 40-41.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sunandari, D, Almashyuri, dan A. Lamid. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*. 25(4):235-242.
- Suriawiria, U. 2002. *Budidaya Jamur Tiram*. Yogyakarta: Kanisius.
- Trowell, H. 1972. Ischemic Heart Disease and Dietary Fiber, *The American Journal of Clinical Nutrition*. 25(9):926-932.
- Tjokrokusumo, D. 2001. Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan dan Rehabilitasi Lingkungan, *JRL*. 4(1):53-62.
- Troller, J., dan J.H.B. Christian. 2012. *Water Activity and Food*. New York: Academic Press. pp:13-47.

- Utomo, L.I.V.A., E. Naurali, dan M.Ludong. 2017. Pengaruh Penambahan Maizena pada Biskuit *Gluten Free* Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho, *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Widyastuti, N., D. Tjokrokusumo dan R. Giarni. 2015. Potensi Beberapa Jamur Basidomycota Sebagai Bumbu Penyedap Alternatif Masa Depan, *Prosiding Seminar Agroindustri dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia. Hal. 88-109.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wrolstad, R.E., R.W. Durst, and J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products, *Food Science and Technology*, 16: 423-428.