

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Pengaruh cara blanching memberikan pengaruh yang sangat nyata pada kesukaan warna, bau, rasa, kadar air, kadar lemak, residu sulfit, koefisien rehidrasi dan rendemen.
2. Pengaruh perendaman natrium metabisulfit memberikan pengaruh yang sangat nyata pada kesukaan warna, bau, rasa, kadar air, kadar lemak, residu sulfit, koefisien rehidrasi dan rendemen.
3. Terdapat interaksi pengaruh cara blanching dan perendaman natrium metabisulfit pada kesukaan warna, bau, kadar air, residu sulfit dan koefisien rehidrasi.
4. Tepung kelapa yang terbaik diperoleh pada cara blanching uap panas dengan perendaman konsentrasi natrium metabisulfit sebesar 100 ppm dengan kadar air 3,39 % , kadar lemak 70,78 % , residu sulfit 9,77 ppm, koefisien rehidrasi 1,84% dan rendemen 47,87 % , warna suka, rasa dan bau netral.

6.2. Saran

Untuk pembuatan tepung kelapa yang baik perlu dilakukan blanching uap panas dengan konsentrasi perendaman natrium metabisulfit sebesar 100 ppm. Tetapi masih ada masalah lain misalnya ketengikan, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor-faktor penyebab ketengikan, pengujian - pengujian ketengikan dan pengemasan yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1981. Mutu dan Cara Uji Tepung Kelapa. SII. 0374-80. Departement Perindustrian. Republik Indonesia. Jakarta.
- Apandi, 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni. Bandung.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton, diterjemahkan oleh Purnomo, H. dan Adiono, 1985. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Chichester, W. V., and F. W. Tanner., 1968. Antimicrobial Food Additives. Handbook of Food Additives.
- Desrosier, N. W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Djarmiko, B., 1983. Pengolahan Kelapa, Jurusan Teknologi Fatameta, IPB, Bogor.
- , Gaotara dan Irawadi, 1985. Teknologi Pengolahan Kelapa. Agroindustri Press. IPB. Bogor.
- , dan Ketaren. 1978. Pengolahan Hasil Kelapa. IPB. Bogor.
- Fennema.O.R., 1986. Food Chemistry of Fruit and Their Products. Academy Press London and New York.
- Grimwood, B. C., 1975. Coconut Plant Product Their Processing in Developing Contries. Food and Agricultural of The United Nation. Rome.
- Ketaren, S., 1986. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Muchtadi.T.r., 1989. Petunjuk Laboratorium Proses Pengolahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi;. IPB. Bogor.
- Pramudono, B., 1988. Humidifikasi dan Pengeringan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- . Pratomo, Moedjijarto, 1978. Teknik Pengolahan Hasil Pertanian, IPB. Bogor.
- Setyamidjaja, D., 1986. Bertanam Kelapa. Kanisius. Yogyakarta.
- Suhardiman, P., 1991. Bertanam Kelapa Hibrida. Penebar Swadaya. Jakarta.
- . Suhardiyono, L., 1991. Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya. Kanisius. Yogyakarta.
- Tranggono, 1989. Bahan Tambahan Makanan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- . Winarno, F. G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- , S. Fardiaz, dan D. Fardiaz, 1984. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- . Wiraatmadja, 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Melton Putra. Jakarta.
- Woodroof. J. G., 1975. Coconut Production, Processing and Product. AVI Publ. CO. Inc. Wesport.