

BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan :

1. pH pasta dari varietas Lumbu Kuning yang dapat menghasilkan kadar minyak atsiri tertinggi serta masih dapat diterima bau dan warnanya adalah pH 7. Kondisi ini menghasilkan bubuk bawang putih dengan kadar air 1,88%, kadar abu 3,56% , kadar minyak atsiri 0,75% , rendemen 29,52%, rata-rata nilai kesukaan warna 6,80 dan rata-rata nilai kesukaan bau 5,00.
2. pH pasta dari varietas Lumbu Hijau yang dapat menghasilkan kadar minyak atsiri tertinggi serta masih dapat diterima bau dan warnanya adalah pH 7. Bubuk bawang putih mempunyai kadar air 1,938%, kadar abu 3,92% , kadar minyak atsiri 0,77% , rendemen 30,44%, rata-rata nilai kesukaan warna 5,15 dan rata-rata nilai kesukaan bau 5,17.
3. Bubuk bawang putih dari varietas Lumbu Hijau mempunyai kandungan minyak atsiri dan aroma yang lebih kuat tetapi warna yang lebih tidak disukai daripada Lumbu Kuning.
4. Faktor varietas dan perlakuan pH yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar abu, kadar minyak atsiri, rendemen, warna dan bau bubuk bawang putih dan tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air.

6.2. Saran

Berdasarkan penelitian ini diketahui bahwa masing-masing varietas menghasilkan bubuk bawang putih dengan sifatnya yang spesifik, sehingga dalam usaha memperoleh cara pengolahan yang efisien dengan masa simpan produk yang lebih panjang perlu dilakukan penelitian-penelitian lebih lanjut tentang lama pengeringan optimal untuk masing-masing varietas, kondisi pengemasan serta penyimpanan bubuk bawang putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1989. *Materia Medika*. Departemen Kesehatan, Republik Indonesia
- Considine, D.M. , 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand, New York
- Henry, B. 1981. *Source Book of Flavor*. The AVI, Westport, Connecticut
- Kartika, B. Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi dan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta
- Lamina. 1989. *Petunjuk Teknik Budidaya Bawang Putih*. Simplex, Jakarta
- Myers, J.L. dan Arnold, D.W., 1991. *Research Design and Statistical Analysis*. Harper Collins. Massachusetts
- X Morton, I.D. dan Macleod, A.J., 1982. *Food Flavors Part A. Introduction*. Elsevier Scientific , New York
- X Palungkun dan Budiarti. 1992. *Bawang Putih Dataran Rendah*. Penebar Swadaya, Jakarta
- X Potter, N.N. 1982. *Food Science*. The AVI, New York ✓
- Ranganna. 1977. *Manual Analysis of Food and Vegetable Product*, Tata-Mc Graw Hill, New Delhi
- ✓ Rismunandar. 1989. *Membudidayakan 5 Jenis Bawang*. Sinar Baru, Bandung
- Roser, D., 1991. *Garlic for Health*. BPC Wheaton. Cambridge
- Salunkhe dan Desai. 1984. dalam Winarno, F.G., 1986. *Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-buahan dan Sayuran*. Konperensi Pengolahan Bahan Pangan, Jakarta
- X Schultz, H.W. , 1967. *Symposium on Foods : The Chemistry and Physiology of Flavor*. The AVI Publishing, Westport-Connecticut
- ✓ Sofro, A.S.M., Lestariana dan Hariadi. 1990. *Protein, Vitamin dan Bahan Ikutan Pangan*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Sudarmadji. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta
- X ✓ Tyler, V.E., 1993. The Honest Herbal, edisi ketiga, Pharmaceutical Product Press, Australia
- ✓ Whitaker. J.R. 1976. Development of Flavor, Odor and Pungency in Onion and Garlic. Advan. Food Research, 22 : 73-133
- X ✓ Wibowo, S., 1991. Budidaya Bawang, Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombai. Penebar Swadaya, Jakarta
- ✓ Winarno, F.G., 1986. Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-Buahan dan Sayuran, dalam Konperensi Pengolahan Bahan Pangan "Swasembada dan Ekspor", Jakarta
- X ✗ Wirakartahadikusumah, A., Subarna, Arpah, M., Syah, D., Budiwati, S.I., 1992. Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- X ✓ Yu, T.H. dan Wu, C.M. 1989. Effects of pH on the formation of flavour compounds of disrupted garlic. Journal Chromatogr. 426:137-145.
- X ✓ Yu, T.H., C.M. Wu dan L.Y. Cheung. 1989. Volatile Compounds From Garlic. J. Agric. Food Chem. 37:725-730