

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Perlakuan *blanching* dengan uap air (95°C) dengan waktu yang semakin lama akan menurunkan kadar air, kesukaan terhadap warna dan kesukaan terhadap bau tetapi meningkatkan kadar gula reduksi dan residu SO_2 chip biji nangka. Kadar protein tidak dipengaruhi oleh perlakuan *blanching*.
2. Perlakuan penambahan natrium metabisulfit dengan konsentrasi yang semakin besar menurunkan kadar gula reduksi dan kesukaan terhadap bau tetapi meningkatkan kadar air, residu SO_2 dan kesukaan terhadap warna chip biji nangka. Kadar protein tidak dipengaruhi oleh konsentrasi natrium metabisulfit yang digunakan.
3. Perlakuan terbaik adalah kombinasi perlakuan *blanching* selama 0 menit dan konsentrasi natrium metabisulfit 1500 ppm yang mempunyai nilai rata-rata kadar air 6,00%, kadar gula reduksi 0,22%, kadar protein 11,26%, residu SO_2 10,83 ppm, tingkat kesukaan terhadap warna 6,91 dan tingkat kesukaan terhadap bau 5,98.

6.2. Saran

1. Penelitian tentang pembuatan *chip* biji nangka perlu dikembangkan lebih lanjut mengingat biji nangka yang ada sekarang ini belum diolah secara optimal, disamping juga mempunyai prospek yang baik secara ekonomis.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai suhu *blanching*, lama perendaman dalam larutan natrium metabisulfit, penggunaan jenis pengemas, kondisi penyimpanan, lama penyimpanan serta varietas nangka jenis lain.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1989. Processing of Fruit Vegetables and Other Food Products. Small Business Publications, Delhi.
- Anonymous. 1992. Produksi Buah-buahan di Jawa Timur. Dinas Pertanian, Jawa Timur.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta (Diterjemahkan oleh Purnomo dan Adiono).
- Desrosier, N.W. dan J.N. Desrosier. 1978. The Technology of Food Preservation. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson, dan R.J. Townsend. 1971. Biochemistry of Foods. New York Academic Press, New York.
- Furia, T.E. 1968. Hand Book Of Food Additive. The Chemical Rubber Company, Ohio.
- Hamond, S.M., dan J.G. Carr. 1976. The Antimicrobial Activity of SO₂ with Particular Reference to Fermented and Non Fermented Fruit Juices. Academic Press, Inc., London.
- Hanafiah, K.A. 1994. Rancangan dan Percobaan. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Harijono. 1992. Penyediaan Pangan yang Aman dan Berkualitas. Diskusi Panel Sehari, Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Widya Mandala, Surabaya.
- Kartika, B. 1987. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S. 1988. Ilmu Gizi Pangan. Universitas Brawijaya, Malang.
- McIntosh, E. 1950. The Concise Oxford Dictionary of Current English. Oxford University Press, London.
- Meyer, L.H. 1978. Food Chemistry. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

- Ranganna, S. 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product. Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Sastrodinoto, S. 1981. Biologi Umum. Gramedia, Jakarta.
- Soedarmo, P. 1987. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Widyastuti, Y.E. 1993. Nangka dan Cempedak. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Usada, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Woodroof, J.G. 1986. Commercial Fruit Processing. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Woolen, A. 1969. Food Industries Manual. Chemical Publishing Company, Inc., New York.
- Zenthen, P., J.C. Cheftel, C. Eriksson, M. Jul, H. Leniger, P. Linko, G. Varela, dan G. Vos. 1984. Thermal Processing and Quality of Foods. Elsevier Applied Science, London.