

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Perlakuan suhu pengering vakum dan konsentrasi CaCl_2 memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar abu, rendemen dan tingkat kesukaan panelis pada serbuk bawang merah.
2. Perlakuan suhu pengering vakum dan konsentrasi CaCl_2 memberikan interaksi yang nyata terhadap kadar air serbuk bawang merah.
3. Pada penelitian ini serbuk bawang merah yang dihasilkan masih mempunyai aroma khas bawang merah, hal ini penting berkaitan dengan penggunaan serbuk bawang merah sebagai bumbu masak.
4. Perlakuan suhu 60°C dan konsentrasi CaCl_2 2% memberikan serbuk bawang merah yang paling disukai konsumen, mempunyai kadar air 4,67%, kadar abu 4,66% dan rendemen 16,94%.

6.2 Saran

Penelitian pembuatan serbuk bawang merah perlu dikembangkan lebih lanjut mengingat bahwa umbi bawang merah sangat mudah rusak serta ketidakstabilan harga yang sering terjadi sangat merugikan para petani bawang merah.

Perlu dilakukan penelitian faktor-faktor lain dalam pembuatan serbuk bawang dengan pengering vakum, seperti penggunaan varietas bawang merah yang lain, pengaruh tebal irisan bawang merah, penambahan bahan pengisi, jenis kemasan. Dengan penelitian tersebut diharapkan dapat diperoleh serbuk bawang merah dengan bau khas bawang merah yang lebih tajam, rendemen yang lebih banyak serta masa simpan yang lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1986. *Teknik Kromatografi Untuk Analisa Bahan Makanan*. Fakultas Pasca Sarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Apriyantono, 1989. *Analisa Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB - Bogor.
- Biro Pusat Statistik, 1993. *Statistik Indonesia*.
- Carson, J.F., 1967. *Onion Flavor*. Di dalam *Symposium on Foods: The Chemistry dan Physiology of Flavors*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Charley, H., 1982. *Food Science*. John Wiley and Sons Inc., New York.
- de Man, J.M., 1976. *Symposium Phosphates in Food Processing*. The AVI Publishing Company Inc., Westport Connecticut.
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI - Press, Jakarta.
- Eskin, N.A.M., 1979. *Plant Pigments, Flavors and Textures*. Academic Press, New York.
- , Henderson, H.M., dan Townseed R.J., 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press, New York.
- Fennema, O.R., 1976. *Food Chemistry*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Kemas, A.H., 1994. *Rancangan Percobaan, Teori dan Aplikasi*. P.T. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kuswanto, K.R., dan M. Mulyohardjo, 1979. *Perlakuan Perendaman dalam Larutan NaCl dan CaCl₂ pada Pembuatan Bubuk Bawang Merah*. Seminar Teknologi Pangan IV, Bogor.
- Laksono, H.N., 1992. *Bawang Merah Sembuhkan Diabetes dan Maag*. Suara Karya, 13 Februari 1992.
- Luh, B.S., dan Woodroof, J.G., 1975. *Commercial Vegetable Processing*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

- Merory, J., 1968. *Food Flavorings: Composition, Manufacture and Use*, Second edition. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Morton, I.D. dan A.J. Macleod, 1982. *Food Flavors Part A: Introduction*. Elsevier Scientific Publishing Company, Amsterdam.
- Muchtadi, T.R., 1989. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB - Bogor.
- Ranganna, S., 1977. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit dan Vegetable Products*. Mc Graw - Hill, New Delhi.
- Rukmana, R., 1994. *Bawang Merah, Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Standar Industri Indonesia 0229.79. *Standar Mutu Bumbu dalam Bentuk Bubuk*.
- Sofro, A.S., W. Lestariana dan Haryadi, 1992. *Protein, Vitamin, dan Bahan Ikutan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM - Yogyakarta.
- Tewari, K.N., S.N. Mehrota dan N.K. Vishnoi, 1976. *A Textbook of Organic Chemistry*. Vikas Publishing House, New York.
- Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffreery L.E., dan Ellias, L.G., 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. The International Research and Development Centre, Canada.
- Wibowo, S., 1994. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wijaya, H.N., D. Muchtadi, H.J. Lalel, F. Zakaria dan S. Koswara, 1995. *Pengaruh Pengolahan Pada Aktivitas Antitrombotik Bawang Putih dan Bawang Merah*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.
- Winarno, F.G., 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T. Gramedia, Jakarta.
- _____, 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Windholz, M., 1976. *The Merck Index*. Merck and Company, Inc., Rahway, New Jersey.

Wirakartakusumah, A., 1992. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB - Bogor.

Wu, J.L., C.C. Chau dan M.H. Chen, 1982. *Volatile Flavor Compounds from Shallots*. *Journal of Food Science*, volume 47, halaman 606-609.