

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Tingkat kemurnian CaCl_2 hasil ekstraksi kulit telur adalah 68,60%.
2. Perbedaan lama perendaman dalam larutan CaCl_2 0,5% memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, tekstur dan *aftertaste* keripik ubi jalar.
3. Perbedaan lama perendaman dalam larutan CaCl_2 0,5% tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rasa keripik ubi jalar.
4. Kadar air keripik terendah adalah pada perendaman 25 menit dan 30 menit dengan kadar air 2,42% dan 2,57% *wet basis*, sedangkan kadar air terbesar adalah pada perendaman 5 menit dengan kadar air 6,39% *wet basis*.
5. Kadar abu keripik terendah adalah pada perendaman 5 menit dan 10 menit dengan kadar abu 1,98% dan 2,02%, sedangkan kadar abu terbesar adalah pada perendaman 25 menit dan 30 menit dengan kadar abu 2,29% dan 2,27%.
6. Pengujian kekerasan memberikan nilai terendah 477 gF pada waktu perendaman 15 menit dan kekerasan tertinggi 977 gF pada waktu perendaman 30 menit.
7. Pengujian kerenyahan memberikan nilai terbaik 1,4457 pada waktu perendaman 15 menit dan kerenyahan paling rendah 1,8171 pada waktu perendaman 5 menit
8. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik meliputi tekstur, rasa dan *aftertaste*, menunjukkan perendaman 15 menit adalah waktu perendaman terbaik dengan luasan area 14,4668 satuan luas.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai masa simpan dan kadar kalsium dari produk keripik ubi jalar.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.\
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2016. *Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi (kuintal/ha), 1993-2015*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik
- Basuki, S.E.K., Latifah dan Ranita, N.S. 2015. *Kajian Lama Perendaman Dan Konsentrasi Kalsium Hidroksida Pada Manisan Pepaya*. Jurnal Rekapangan. Vol 9. Hal: 39-45.
- Busyro, M. 2013. *Penilaian Sensori Pangan Cicip, Bau, Aroma dan Rasa Makanan. Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Faiqoh, E.N. 2014. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam CaCl₂ (Kalsium Klorida) Terhadap Kualitas dan Kuantitas Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*, Skripsi S-I, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Handoko, T. 2011. *Pengaruh Jenis Daging, Jenis Tepung Beras, dan Rasio dalam Formulasi dan Rheologi Adonan Pakan Anjing. Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Industri Universitas Katolik Parahyangan.
- Hariyati, M.N. 2006. *Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (Citrus noblis var Microcarpa)*, Skripsi S-I, Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Haryanti, P., Budi, S., dan Sujiman. 2013. *Perendaman dalam Kalsium Klorida dan Penggunaan Edible Coating untuk Meningkatkan Kualitas French Fries dari Kentang Varietas Tenggo dan Krespo*. Agritech, vol 33. No.1, Hal: 38-45.
- Juanda, D dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar, Budi Daya analisis Usaha Tani*. Jogjakarta: Kanisius
- King, A. M. 2011. A Review of the Uses of Poultry Eggshells and Shell Membranes. *International Journal of Poultry Science*, vol 10, Hal: 908-912.

- Koratkar, S. 2015. *Eukaryotic Plant Cell (With Diagram)*. <http://www.biologydiscussion.com/plant-physiology-2/eukaryotic-plant-cell-with-diagram/22694>. Diakses pada tanggal : 21 Mei 2018.
- Koswara, S. 2009. *Ubi Jalar dan Hasil Olahannya*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/UBIJALAR-DAN-HASIL-OLAHANNYA.pdf>. Diakses pada tanggal : 22 April 2018.
- Lailatun, N.H., Bambang, A.H., dan Lani, L.G.A.T. 2013. *Pengaruh Jenis Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Keripik Ketela Ungu (Ipomoea Batatas)*. Skripsi S-I, Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Udayana.
- Marsono, Y. 2002. Indeks glikemik umbi-umbian. Buletin Agritech. 22:13–16. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Merck Index. 2006. *An Encyclopedia of Chemicals, Drugs, and Biologicals*. USA: Merck Co.Inc.
- Nurainy, F., Siti, N., Otik, N., dan Rahmad, H. 2013. *Pengaruh Konsentrasi $CaCl_2$ dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Organoleptik Keripik Pisang Muli (Musa paradisiaca L.) dengan Penggorengan Vakum (vacuum frying)*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian. Vol 18. Hal 78-90.
- Nurdiansah, N. 2016. *Panen Ubi Jalar Bersama Pihak Pemerintah Setempat*. Diakses pada tanggal: 4 April 2018. <https://jualubijalar.wordpress.com/>
- Patnaik, P. 2003. *Handbook of Inorganic Chemical*. New York: Mc Graw Hill Company, Inc.
- Prastiyo, H.E. 2012. *Pabrik Calcium Chloride dari Limestone dengan Proses Netralisasi. Pra Rencana Pabrik*, Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”, Jawa Timur.
- Putri, A.R. 2012. *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa parasidiaca formatypica)*. Skripsi S-I, Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makassar.

- Rahayu, W.S., Djalil, A.D., dan Damayanti, E. 2007. *Validasi Penetapan Kadar Kalsium dalam Sediaan Tablet Multivitamin dengan Metode Spektrofotometri Ultra Violet Visible*. Pharmacy. Vol 05. Hal: 191-200.
- Raj, S., A.A, Rubila, S, Jayabalan, R dan Ranganathan, T.V. 2012. *A Review on Pectin: Chemistry due to General Properties of Pectin and its Pharmaceutical Uses*. Open Access Scientific Reports. Vol 1, issue 12.
- Rosanna, Yonas, O., Adil, B.A., dan Dahrul, S. 2015. *Pra-pemanasan Meningkatkan Kerenyahan Keripik Singkong dan Ubi Jalar Ungu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol: 26, hal: 72-79.
- Sari, T.K. 2010. *Pengaruh Metode Blanching dan Perendaman dalam Kalsium Klorida (CaCl₂) untuk Meningkatkan Kualitas French Fries dari Kentang Varietas Tenggo dan Crespo, Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Sarwono,B. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta:Penebar Swadaya. Hal 81.
- Srivastava. P., dan Rishabha. M. 2011. *Sources of Pectin, Extraction and its Application in Pharmaceutical Industry – An Overview*. Indian Journal of Natural Products and Resources. Vol 2. Hal: 10-18.
- Sudarmadji, S. 2010. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistiyowati A. 2001. *Membuat keripik buah dan sayur*. Jakarta : Puspaswara
- Sutaryo, Nurwantoro, S. Mulyani dan B.E. Setiani. 2006. *Kadar Kolestrol, Keempukan dan Tingkat Kesukaan Chicken Nugget dari Berbagai Bagian Karkas Broiler*. Jurnal protein. Vol 13. No 1. Hal 52-55.
- Voldrich. M., I. Horsakova,. M. cerovsky. H. Cizkova dan opatova. 2009. *Factors Affecting the Softening of Pickled Pasteurised Cucumbers*. Departmen of Food Preservation and Meat Technology, Institute of Chemical Technology in Prague. Vol. 27. Hal: 314-318.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Yulistiani, R, Murtiningsih, M, Mahmud. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Surabaya: UPN Jawa Timur.

Yunus, R., Hussain, S, dan Jamaluddin. 2017. *Pengaruh Persentase Dan Lama Perendaman Dalam Larutan Kapur Sirih $\text{Ca}(\text{OH})_2$ terhadap Kualitas Keripik Pepaya (*Carica Papaya L.*) dengan Vacuum Frying*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol 3. Hal: 221-233.