

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Tingkat substitusi tape pisang kepek yang berbeda memberikan perbedaan yang nyata pada kadar gula reduksi, kadar pati, kadar air, derajat keasaman, tekstur dan warna brem padat.
2. Berdasarkan pembobotan pati 35%, gula reduksi 25%, pH 20%, kadar air 10%, dan tekstur 10%, maka brem padat dengan tingkat substitusi tape pisang sebesar 10% dapat dikatakan mempunyai kualitas terbaik.
3. Brem padat dengan tingkat substitusi tape pisang sebesar 10% mempunyai kadar gula reduksi dan kadar air paling tinggi, yaitu sebesar 12,62% dan 34,30%, tekstur paling keras (0,20 mm), serta warna jingga paling muda, tetapi mempunyai kadar pati dan derajat keasaman paling rendah, yaitu sebesar 3,99% dan 4,25.
4. Rasa dan daya patah brem padat yang paling disukai oleh panelis adalah brem dengan tingkat substitusi tape pisang 50%, yaitu pada skala 6,72 dan 7,29. Brem padat dengan tingkat substitusi tape pisang sebesar 40% mempunyai sifat kelarutan di mulut yang paling disukai oleh panelis (6,03). Untuk warna brem, panelis paling menyukai brem dengan tingkat substitusi tape pisang 30%, yaitu pada skala 7,60.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang batas tertinggi kandungan amilopektin untuk dapat menghasilkan brem padat.

DAFTAR PUSTAKA

- , 1980. SII 0369-80 : Standar Mutu Brem Padat. Jakarta : Departemen Perindustrian
- Adijaya, Laurencia Foni, 1998. Pengaruh Lama Pengukusan dan Konsentrasi Ragi Terhadap Sifat Fisiko Kima dan Organoleptik Tape Pisang Kepok (*Musa paradisiaca ssp normalis*). Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Widya Mandala
- Anonim, 1987. Laporan Bimbingan Penyuluhan Pembuatan “Kue Brem” Di Madiun. Surabaya : Departemen Perindustrian, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri
- Anonim, 1997. Berkebun Pisang Secara Intensif. Jakarta : Swadaya
- Apandi, 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Bandung : Alumni
- Apriyantono, Anton et al, 1989. Analisis Pangan. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institiut Pertanian Bogor
- Benson, Lyman, 1957. *Plant Classification*. New Delhi : Oxford & IBH Publishing Company
- Cahyono, B., 1995. Pisang : Budidaya dan Analisis Usahatani. Yogyakarta : Kanisius
- Charley, Helen, 1982. *Food Science*. New York : John Wiley and Sons
- Condon, J. J. dan P. F. Fox (Ed.), 1982. *Food Protein*. New York : Applied Science Publishers
- Considine, Douglas M. dan Glenn D. Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Company
- Desrosier, N. W., 1988. Prinsip Pengawetan Pangan. Jakarta : P. T. Gramedia
- Fardiaz, S., 1985. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional Untuk Industri. Bogor : Pusbangtepa/FTDC-IPB Darmaga Bogor
- Goutara dan S. Wijandi, 1975. Dasar Pengolahan Gula II. Bogor : Fatemata IPB
- Grist, D. H., 1986. *Rice*, 6th ed. London : Longman

- Hesseltine, C. W. dan Kozaki, 1979. *Microorganisms Involved in Food Fermentations in Tropical Asia, Proceedings Inter Symp on MIC Aspects of Food Storage, Processing and Fermentation in Tropical Asia*. Bogor : IPB
- Ihekoronye, A. I. dan P. O. Ngoddy, 1985. *Integrated Food Science and Technology for the Tropics*. London : Macmillan Publishers
- Jacobs, Morris B., 1958. *The Chemical Analysis of Foods And Food Products*. New York : Robert E. Krieger Publishing Co., Inc.
- Janick, Jules, et al (ed.), 1969. *Plant Science*. San Francisco : W. H. Freeman and Company
- Jennie, B. S. T. dan Dedi Muchtadi, 1978. *Mikrobiologi Hasil Pertanian I*. Jakarta : Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Kartika, Bambang, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Kramer, Amihud dan Berdard A. Twigg, 1970. *Quality Control For The Food Industry*, 3rd ed. Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Kuswanto, K. R. dan Slamet Sudarmadji, 1988. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Luh, Bor S., 1980. *Rice : Production and Utilization*. Connecticut : AVI Publishing Company, Inc.
- Meyer, L. H., 1960. *Food Chemistry*. New York : Van Nostrand Reinhold Publishing Company
- Muchtadi, Deddy, Nurheni Sri Palupi dan Made Astawan, 1992. *Enzim Dalam Industri Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Mulyohardjo, M., 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Mulyono, 1996. *Tape Pisang Paling Enak Meski Belum Populer dalam Agrobis Minggu Ketiga April*. Jakarta : Jawa Media Agro Indonesia
- Munadjim, 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta : Gramedia

- Nasution, 1982. Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan. Jakarta : Sastra Hudaya
- Nuryani, S. dan Soedjono, 1996. Budidaya Pisang. Semarang : Dahara Prize
- Rachman, Ansori, 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB
- Rahayu, K., 1989. Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Ranganna, S., 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Product*. New Delhi : McGraw-Hill Publishing Co., Ltd.
- Santoso, H. B., 1995. Tepung Pisang. Yogyakarta : Kanisius
- Saono, S., F. G. Winarno dan D. Karjadi (ed.) 1982. *Traditional Food Fermentation As Industrial Resources In ASCA Countries*. Jakarta : The Indonesian Institute of Sciences (LIPI)
- Satuhu dan A. Supriyadi, 1995. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Jakarta : Penebar Swadaya
- Soedarmo, P. dan A. D. Sediaoetama, 1987. Ilmu Gizi. Jakarta : Dian Rakyat
- Steinkraus, Keith H. (ed.), 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Vol. 1 & 2. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Steinkraus, Keith H., 1989. *Industrialization of Indigenous Fermented Foods*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Sudarmadji, Slamet, Bambang Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta : Liberty
- Suliantri dan W. P. Rahayu, 1990. Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian dan Biji-Bijian. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB
- Suwaryono, Oyon dan Yusti Ismeini, 1987. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Suyitno, Haryadi, 1989. Rekayasa Pangan. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Trubus, 1994. Pisang. Jakarta : Pusat Informasi Pertanian

- Tarigan, P., 1983. *Kimia Organik Bahan Makanan*. Bandung : Alumni
- Weiser, Harry H., 1971. *Practical Food Microbiology and Technology*, 2nd ed. Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Whitaker, John R., 1994. *Principles of Enzymology for The Food Sciences*, 2nd ed. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Winarno, F. G., 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia
- Winarno, F. G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : P.T. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G., 1986. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia
- Wood, Brian J. B. (ed.), 1985. *Microbiology of Fermented Foods*, Vol. 1. London : Elsevier Applied Science Publishers