

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan pengujian sifat fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye dengan penambahan santan kelapa bubuk sebagai sumber lemak dalam berbagai konsentrasi yang berbeda mempengaruhi dan menghasilkan perbedaan nyata pada parameter kadar air, daya oles, warna, aktivitas antioksidan, organoleptik rasa, organoleptik *mouthfeel* dan organoleptik warna.
2. Penambahan konsentrasi santan kelapa bubuk pada pasta ubi oranye menghasilkan kadar air berkisar antara 39,00%-52,22%; daya oles berkisar antara 4,3 cm²/g-6,4 cm²/g; aktivitas antioksidan berkisar antara 13,91-28,20%, dan warna termasuk dalam *yellow red* (oranye). Penambahan konsentrasi santan kelapa bubuk pada pasta ubi oranye juga menghasilkan nilai organoleptik rasa, warna dan *mouthfeel* yang “netral” hingga “agak disukai”
3. Perlakuan terbaik pasta ubi jalar oranye adalah konsentrasi santan kelapa bubuk 6% dengan luasan area segitiga grafik spiderweb 33,66; kadar air 47,99% ; daya oles 6,4 cm²/g; aktivitas antioksidan 19,13%; *Lightness* 63,00; °Hue 65,98; dan Chroma 52,33. Nilai kesukaan terhadap *mouthfeel*, rasa dan warna yaitu agak disukai.

5.2. Saran

Produk pasta ubi jalar oranye dengan penambahan santan kelapa bubuk pada konsentrasi 2-12% memiliki sifat organoleptik yang cenderung agak disukai, sehingga perlu dilakukan pengembangan formulasi, penelitian untuk mengetahui masa simpan pasta ubi jalar oranye, dan penelitian lebih lanjut dengan harapan mampu meningkatkan sifat organoleptik tanpa mempengaruhi sifat fisikokimia pasta ubi oranye.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian. 2018. Manisnya Nutrisi di Dalam Manfaat Ubi Jalar. <https://www.alodokter.com/manisnya-nutrisi-di-dalam-manfaat-ubi-jalar>. (27 Agustus 2019).
- Akbar, M. D. 2015. Pengaruh Waktu dan Suhu Pengerian Dengan Oven SN- 281272 Terhadap Kualitas Produk Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.), *Thesis S-2*, Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Ameny, M. A. dan P. W. Wilson. 1997. Relationship Between Hunter Color Value and Beta Carotene Contents In White-fleshed African Sweetpotatoes (*Ipomoea batatas* L.), *J. Sci. Food Agric.* 73: 301-306.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarwati, dan S. Budiyanono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Becher, P. 1990. *Dictionary of Colloid and Surface Science*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Britton, G.S., Liaaen-Jensen, dan H. Pfander. 1995. *Carotenoids Volume IA: Isolation and Analysis*. Basel: Birkhauser Verlag.
- Copeland, L., J. Blazek, H. Salman, and M. C. Tang. 2009. Form and Functionality of Starch, *Food Hydrocolloids*. 23: 1527–1534.
- Dadge, A.V., B. M. Thombre, S.G. Narwade, B. N. Thorat and H. B. Awaz. 2015. Effect of Different Levels of Sweet Potato Paste on Physico-Chemical Properties of Kheer, *Asian J. Dairy & Food Res.* 34(4) : 275-279.
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Ginting, E., J. S. Utomo, R. Yulifianti, dan M. Jusuf. 2011. *Potensi Ubi Jalar Ungu Sebagai Pangan Fungsional*. <http://pangan.litbang.pertanian.go.id/files09-erliana.pdf>. (23 Agustus 2019).
- Hayati, R. 2010. Profil Asam Lemak dan Triasilgliserol Berantai Sedang (MCFA) dalam Kelapa Segar dan Santan (*Cocos nucifera* L.), *Agrista*. 14(3): 82-86.

- Husodho, M. M. 1998. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Lemak Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Mentega Tempe, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian WIMA, Surabaya.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance*. United Kingdom: Blackie Academic and Professional.
- Irviani, L. I. dan F. C. Nisa. 2015. Pengaruh Penambahan Pektin Dan Tepung Bungkil Kacang Tanah Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Mie Kering Tersubstitusi *Mocaf*, *J. Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 215-225.
- Iwuoha, C. I., dan K. E. Umunnakwe. 1997. Chemical, Physical, and Sensory Characteristics of Soymilk as Affected by Processing Method, Temperature, and Duration of Storage, *J. Food Chem.* 59 (3): 373- 379.
- Jati, I.R.A.P., M. Astuti, U. Santoso dan P.S. Nugraheni. 2008. In Vitro Antioxidant Capacity of Anthocyanins of Black Soybean Seed Coat In Human Low Density Lipoprotein (LDL), *J. Food Chemistry*. 112: 659-663.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kurahashi and S. Hizukuri. 1998. Modification of Maize Starch and Wheat Flows by Heat Moisture Treatment. In: Program Book (1998). *AACC Annual Meeting Minneapolis*. 293–294.
- Mac Dougall, DB. 2002. *Colour In Food*. England: Woodhead Publ. Limited
- Mayasari, O. 2009. Pasta Fungsional dari Buah Tin (*Ficus carica* L.) Berpotensi Mencegah Penyakit Kardiovaskular dan Kanker. *Program Kreativitas Mahasiswa*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mualaningrum, P. 2008. Pengaruh Frekuensi Pemanasan Terhadap Kejenuhan Lemak Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Bermerek di Pasar Tradisional Kota Semarang. <http://www.eprints.undip.ac.id/7150/3497.pdf>. (28 November 2019).
- Navitri, A. D. dan M. M. SBW. 2012. Uji Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Buah Jeruk Bali (*Citrus maxima* Burm. Fz) dengan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2-Pikrylhidrazil), *Journal of Chemistry*. 1(2): 1-6.

- Oktaviani, N. D. 2010. Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida. http://www.eprints.ums.ac.id/1139/1/8_%2831-35%29.pdf. (1 Desember 2019)
- Quebec Amerique. 1996. *The Visual Food Encyclopedia*. Quebec: Les Quebec/Amerique Inc. Halaman 595.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products, 2nd ed.* New Delhi: Tata Mc Graw-Hill Publishing.
- Retnaningtyas, D. A. Dan W. D. R. Putri. 2014. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan STPP (Lama Perendaman dan Konsentrasi), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4):68-77.
- Richardson, N. J., dan D. A. Booth. 1993. Effect of Homogenization and Fat Content On Oral Perception of Low and High Viscosity Model Creams, *Journal of Sensory Studies*. 8:133-143.
- Rukmana. 1997. *Ubi Jalar-Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setyowati, O. I. 2016. Pengembangan Makaroni Bebas Gluten Berbahan Dasar Pasta Ubi Jalar Ungu dengan Citarasa Rempah, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Srihari, E. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk, *Jurnal Jurusan Teknik Kimia*. Fakultas Teknik Universitas Surabaya. Surabaya.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tamime, A.Y. 2009. *Milk Processing and Quality Management*. New York: John Wiley & Sons.
- Wibowo, S. A. 2017. Perbedaan Komposisi Proksimat dan Daya Terima Es Puter Berbahan Susu Kedelai dan Santan Kelapa, *Naskah Publikasi*, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu

- Yuwono, R., N. Hamzah, dan R. Tri. 1998. Pengujian Mutu Selai Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*), *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP*. 1 (2):33- 42.
- Zafisah, N.S., Y.A. Yusof, M.A. Ali, N.S. Roslan, A. Tahir, M.G. Aziz, and N. L. Chin. 2017. Processing of Raw Coconut Milk For Its Value Addition Using Spray and Freeze Drying Techniques, *J. Food Process Eng*. 41:1-11.
- Zhang, Y. 2015. Processing and Properties of Toffee, *Master Thesis*, University of Helsinki, Finland.