

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan lama pengukusan yang berbeda memberi pengaruh nyata terhadap kadar pati, gula reduksi, alkohol, total asam, tekstur, rasa, aroma, dan kenampakan tape pisang kepok yang dihasilkan.
2. Perlakuan konsentrasi ragi yang berbeda memberi pengaruh tidak nyata terhadap kenampakan tape pisang kepok yang dihasilkan.
3. Interaksi antara perlakuan lama pengukusan dan konsentrasi ragi memberi pengaruh nyata terhadap kadar pati, gula reduksi, alkohol, total asam, tekstur, rasa, dan aroma tape pisang kepok yang dihasilkan.
4. Tape pisang kepok dengan kombinasi perlakuan lama pengukusan 45 menit dan konsentrasi ragi 0,5% b/b memberi hasil terbaik, yaitu kadar pati 11,94%, kadar gula reduksi 45,31%, kadar alkohol 1,33%, total asam 0,31%, tekstur 11,03 mm, serta nilai kesukaan terhadap rasa 7,51; aroma 7,00; tekstur 7,20; dan kenampakan 5,31.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada pembuatan tape pisang yaitu tentang penggunaan varietas pisang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1995. Agrobis. Gramedia, Jakarta
- Anonimous, 1997. Berkebun Pisang secara Intensif. Swadaya, Jakarta
- Apandi, 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni, Bandung
- Belitz, H. D., and W. Grosch, 1987. Food Chemistry. Springer-Verlag, New York
- Cahyono, B., 1995. Pisang Budidaya dan Analisis Usahatani. Kanisius, Yogyakarta
- Charley, H., 1982. Food Science. John Wiley and Sons, New York
- Hesseltine, C. W., and 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, 10-13 December 1979, IPB, Bogor
- Kartika, B., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Lawrence, G.H.M., 1951. Taxonomy of Vascular Plants. Macmillan Publishing Co., New York
- Meyer, L. H., 1960. Food Chemistry. Reinhold Publishing Co., New York
- Mulyohardjo, M., 1988. Manual Analisis Pati dan Produk Pati. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Mulyono, 1996. Tape Pisang Paling Enak Meski Belum Populer dalam Agrobis Minggu Ketiga April. Jawa Media Agro Indonesia, Jakarta
- Munadjim, 1984. Teknologi Pengolahan Pisang. Gramedia, Jakarta
- Nuryani, S. dan Soedjono, 1996. Budidaya Pisang. Dahara Prize, Semarang

- Pantastico, Er. B., 1989. Fisiologi Pasca Panen, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Rahayu, K., 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Rismunandar, 1979. Bertanam Pisang. Masa Baru, Jakarta
- Satuhu, S., 1995. Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta
- Setiasih, I.S., 1987. Lanjuran Seminar Kajian Kimiawi Pangan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Soedarmo, P. dan A. D. Sediaoetama, 1987. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta
- Steinkraus, K. H., 1989. Industrialization of Indigenous Fermented Foods. Marcel Dekker, New York
- Suliantari dan Rahayu, W. P., 1990. Teknologi Fermentasi Ubi-Umbian dan Biji-bijian. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Suwayono, O. dan Ismeini, Y. 1988. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. UGM, Yogyakarta
- Winarno, F. G., 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta
- Winarno, F. G., 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta