

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Berdasarkan pengujian karakteristik fisikokimia dan organoleptik pasta ubi jalar oranye, perbedaan konsentrasi susu bubuk *full cream* berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia pasta ubi jalar oranye yaitu kadar air, daya oles, warna dan aktivitas antioksidan, serta organoleptik meliputi rasa, warna dan *mouthfeel*.
2. Perbedaan konsentrasi susu bubuk *full cream* pada pasta ubi jalar oranye menghasilkan kadar air berkisar antara berkisar 50,12-37,5%; daya oles dengan kisaran 3,2-5,2 cm/g; aktivitas antioksidan dengan kisaran 16,501-23,567%; dan warna memiliki nilai <sup>0</sup>*hue* dengan kisaran 70,52-76,79 yang menunjukkan warna *yellow red*. Perbedaan konsentrasi susu bubuk *full cream* pada pasta ubi jalar oranye juga menghasilkan nilai organoleptik rasa, warna dan *mouthfeel* “agak tidak suka” hingga “suka”.
3. Perlakuan terbaik dari pengujian organoleptik pasta ubi jalar oranye adalah perlakuan dengan penambahan susu bubuk *full cream* 11% yang memiliki luasan area segitiga pada grafik *spider web* adalah 36,89 cm<sup>2</sup>; kadar air 38,83%; daya oles 4,4 cm/g; aktivitas antioksidan 22,71%; dan warna nilai *Lightness* 67, <sup>0</sup>*hue* 75,63 dan nilai *chroma* 54,81.

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai sumber lemak yang digunakan untuk umur simpan produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ameny, M. A. and 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.
- Andaningrum, A.Z. 2017. Profil Sifat Pasta Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terfermentasi Sebagai Bahan Baku Industri Pangan, *Thesis S-2*, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budijanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2015. *Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi (ton) 1993-2015*. <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/09/883/produksi-ubi-jalar-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html> (11 Agustus 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. SNI 01-3541-2002. Jakarta: BSN
- Buckle, K. A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Chairunnisa, H. 2009. Penambahan Susu Bubuk *Full Cream* Pada Pembuatan Minuman Fermentasi dari Bahan Baku Ekstrak Jagung Manis. *J.Tekmol. dan Industri Pangan.* 20(02): 96-101.

- Collison R. 1968. *Swelling and Gelation of Starch*. Di dalam Radley JA (ed). *Starch and Its Derivative*. London: Academic Press Publ.
- Dadge, A.V., Thombre.B.M., Narwade.S.G., Thorat, B.N., and Awaz, H.B. 2015. Effect Of Different Levels Of Sweet Potato Paste On Physico-Chemical Properties Of Kheer, *Journal Agricultural*. 34(4): 275-279.
- de Wijk, R. A., Engelen, L., Prinz, J. F., and Weenen, H. 2003. The influence of bite size and multiple bites on oral texture sensations, *Journal of Sensory Studies*. (18): 423–435.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fitantri, A.L., N. H. R. Parnato., dan D. Praseptiangga. 2014. Kajian Karakteristik Sifat Fisikokimia Dan Organoleptiks Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karaginan, *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 24-26.
- Fitria, P. F. 2010. Fortofokasi pada Produksi Keju *Cottage* dengan Enzim Papain Sebagai Koagulan, *Skripsi S-1*, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- 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), *Food Chemistry*. 112: 659-663.
- Juanda, D dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar : Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.

- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2014. *Produksi Daging, Telur, dan Susu di Indonesia*. Jakarta: Sensus Pertanian.
- Mayasari, O. 2009. *Pasta Fungsional Dari Buah Tin (Ficus carica L.) Berpotensi Mencegah Penyakit Kardiovaskular dan Kanker*. Institut Pertanian Bogor.
- Miskandar, M.S., Y.B. Che Man, M.S.A. Yusoff and R.A. Rahman. 2002. Effect of Scraped-Surface Tube Cooler Temperatures on the Physical Properties of Palm Oil Margarine, *Journal of the American Oil Chemists' Society*. 79 (9): 931-936.
- Moran, D. P. J dan K. K. Rajah. 1994. *Fats in Food Products*. New York: Chapman and Hall.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: Alfabeta.
- Mulyadi, A.F., S. Wijana dan Y. Hastuti. 2014. Studi Proses Pengolahan Pasta Mangga Podang Urang (*Mangifera indica* L.) (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Metode Pengawetan Termal), *Seminar Nasional dan Rapat Tahunan BKS PTN Wilayah Barat*, Lampung, Agustus 2014.
- Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2 ed.* New Delhi: Tata Mc-Graw Hill.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Richardson, N.J dan Booth, D.A. 1993. Effect of Homogenization and Fat Content on Oral Perception of Low and Hight Viscosity Model Creams, *Journal of Sensory Studies*. 8:133-143.

- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga–Rosella, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Shakerardekani, A., R. Karim., H.M. Ghazali and N.L. Chin. 2013. Textural, Rheological and Sensory Properties And Oxidative Stability Of Nut Spreads-A Review, *International Journal of Molecular Sciences*. 14 (2): 4223 - 4241.
- Shin, I.S., J.C Lee, D. Kim, A.H. Lee, J. Cheong, M.K. Chung, M. Baik, S.C. Park, H.C. Kim, and W.T. Moon, 2007. “Formation , Characterization, and Glucose Response in Mice to Rice Starch with Low Digestibility Produced by Citric Acid Treatment”, *Journal of Cereal Science*.45(2): 24-33.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarwanto, M. dan D. W. Lukman. 1993. *Petunjuk Laboratorium. Pemeriksaan Susu dan Produk Olahannya*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Sunyoto, M., M. Djali dan I.B.Dwiastuti. 2017. Influence of Full Cream Milk Powder on the Characteristics of Sweet Potato Puree Instant Cream Soup, *Conference Proceedings 1927*.
- Susanto, G. A. 2016. 10 Manfaat Ubi Jalar Bagi Kesehatan. <https://www.liputan6.com/health/read/2544344/10-manfaat-ubi-jalar-bagi-kesehatan>. 7 September 2019.
- Syah, A. 2019. *Deskripsi Kata Sifat (Adjectives) Pada Makanan dan Minuman*. Jakarta: Ilmu Bahasa Inggris.
- Triana, A., Y. Hendrawan dan R. Yulianingsih. 2014. Minyak Atsiri Daun Sirih Merah (*Piper crocatum*) Sebagai Pengawet Alami Pada Ikan Teri (*Stolephorus indicus*), *Jurnal Biopres Komoditas Tropis*. 2 (2): 123-130.

- Turabi, E., E. Sumnu and S. Sahin. 2007. Optimization of Baking of Rice Cakes Infrared-Microwave Combination Oven by Response Surface Methodology, *Food Bioprocess Technology*. 1:64-73.
- Utami, I. 2009. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu Dan Factor Lainnya Dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas I SMP Negeri 102 dan SMP PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009, *Skripsi S-I*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Wangi, M.P. 2015. Pemanfaatan Pati Sagu (*Metroxylon sagu*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dalam Produk Sup Krim Instan, *Skripsi S-I*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wijaya, H. dan L. Junaidi. 2011. Antioksidan: Mekanisme Kerja dan Fungsinya Dalam Tubuh Manusia, *Journal of Agro-Based Industry*. 28 (2): 44-55.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-brio Press.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Surabaya: Graha Ilmu.
- Wrolstad, E. R., J. Lee and R. Durst. 2005. Tracking Colour And Pigment Changes In Anthocyanins, *Food Science and Technology*. 16: 423-428.
- X-Rite. 2004. *The Color Guide and Glossary*. USA: X-Rite Inc.
- Yulistiani, R., Murtiningsih dan M. Munifa. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu, *Jurnal Teknologi Pangan*. (3): 114-120.