

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil data untuk persepsi dari segi pengetahuan, 64,1% responden masih belum mengetahui tentang *edible packaging*. 81,1% responden memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap *edible packaging* sebagai kemasan alternatif bubuk kaldu jamur.
2. Berdasarkan uji organoleptik dari segi warna, 31,7% dari 101 panelis netral terhadap *edible packaging* dan dari segi tingkat kelarutan 32,7% dari 101 panelis menyukai *edible packaging*.

5.2. Saran

Penelitian ini dilakukan dengan segala keterbatasan karena adanya pandemi *Covid-19*, sehingga penelitian dapat dilakukan lebih lanjut untuk mendapatkan responden yang pengetahuan lebih tentang *edible packaging* dengan menggunakan formulasi *edible packaging* yang telah digunakan. Responden memiliki antusias yang tinggi terhadap produk *edible packaging* sehingga dapat dilakukan penelitian untuk mengetahui seberapa besar pangsa pasar *edible packaging* di masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliah, A. 2012. Formulasi Kombinasi Tepung Sagu dan Jagung pada Pembuatan Mie. *J.Chem.* 13(2):33-38.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Lingkungan Hidup Indonesia 2019. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3729-1995. Tepung Sagu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bourtoom, T. 2008. Edible Films and Coatings: Characteristics and Property. *J.FoodTechnol.* 15(3): 1-12.
- Candra, R. M dan D. Sucita. 2015. Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan Yang Dikemas Menggunakan Metode *Certainly Factor* (Studi Kasus: CV Minapack Pekanbaru). *J. CorelIT.* 1(2):77-84.
- Daniyanti, D. 2005. Pengaruh Perbedaan Proporsi *Filler* Tepung Maizena terhadap Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik *Beef Nuggets*. *Skripsi S-1*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Deposit photos. 2016. *Glycerin*. <https://depositphotos.com/98292318/stock-illustration-glycerol-molecule-structure.html>. (Tanggal akses: 23 Agustus 2020)
- Ditjen Perkebunan. 2018. Statistik Perkebunan Indonesia 2016-2018: Sagu. Jakarta: Direktorat Jendral Perkebunan.
- Ditjen Perkebunan. 2018. Statistik Perkebunan Indonesia 2016-2018: Jagung. Jakarta: Sirektorat Jendral Perkebunan.
- Garcia, M. A., M. N. Martino and N. E. Zaritzky. 2000. Lipid Addition To Improve Barrier Properties Of Edible Film Starch-Based Film and Coatings. *J. Foodsci.* 65(6): 941-947.
- Gulo, W. 2002. Metodologi Penelitian. Jakarta: Grasindo.

- Han, H. J. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Canada: Departement of Food Science University of Manitoba Wiminpeg.
- Juniawati. 2003. Optiasi Proses Pengolahan Mi Jagung Instan Berdasarkan Preferensi Konsumen. *Skripsi S-1*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati., Y. Rahmi., I. H. Rusdan dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press
- Listyana, Rohmaul dan Hartono, Yudi. 2015. Persepsi dan Sikap Masyarakat terhadap Penanggalan Jawa dalam Penentuan Qaktu Pernikahan (Studi Kasus Desa Jonggrang Kecamatan Barat Kabupaten Magetan 2013). *J. Agastya*. 5(1):118-138
- Marta, H. dan Tensiska. 2016. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Prigelatinisasi Serta Aplikasinya Pada Pembuatan Bubur Instan. *J. FoodTechnol*. 1(1): 14-21.
- McHugh, T.H., C. C. Huxsoll and J. M. Krochta. 1998. Permeability properties of fruit pure edible films. *J. Food Science*. 61 (1) : 88 - 91.
- Meilgaard, M. 2000. *Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Morissan. 2012. *Metode Penelitian Survei: Edisi Pertama*. Jakarta. PT. Fajar Interpratama Mandiri.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Nasution, M. L. 2017. Statistik Deskriptif. *J. Hikmah*. 14(1):49-55.
- Pagliari, Mario dan R. Michele. 2008. *The Future of Glycerol: New Uses of a Versatile Raw Material*. USA: RSC Green Chemistry Book Series.
- Panganku. 2018. Sagu. <https://www.panganku.org/id-ID/view>.(Tanggal akses: 22 Agustus 2020)

- Panganku. 2018. Jagung mentah. <https://www.panganku.org/id-ID/view> (Tanggal akses: 22 Agustus 2020)
- Pubchem. 2018. Glycerin. <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Glycerol>. (Tanggal akses: 25 Agustus 2020)
- Putri, W. D. R. dan E. Zubaidah. 2017. Pati, Modifikasi dan Karakterisasinya. Malang: UB Media.
- Rasdihan, R. 2003. Merode Statistika Deskriptif. Jakarta: Grasindo.
- Santoso, A. D. 2017. Potensi dan Kendala Pengembangan Sagu sebagai Bahan Pakan, Pangan, Energi dan Kelestarian Lingkungan di Indonesia. *J. Foodtech*. 10(2): 51-57
- Setiadi, J. N. 2003. Perilaku Konsumen: Perspektif Kontemporer pada Motif Tujuan dan Keinginan Konsumen Edisi Ketiga. Jakarta: Prenada Media Group.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan P. S. Maya. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press
- Sijitsema, S. 2002. Variables Influencing Food Perception Reviewed for Consumer-Oriented Product Development. *J. FoodSci*. 42(6): 1-10.
- Singh, S. K and N. Singh. 2007. Some Properties of Corn Starches II: Physicochemical, gelatinization, retrogradation, pasting and gel textural properties. *J. FoodTech*. 101(4):1499-1507.
- Sri, W. 2007. Sehat dengan Pangan Indeks Glikemik Rendah. *J. Pertanian*. 29(3).
- Sudaryo, Y. A. Ariwibowo dan N. A. Sofiati. 2018. Manajemen Sumber Daya Manusia Kompensasi Tidak Langsung dan Lingkungan Kerja Fisik, Edisi I. Yogyakarta: ANDI.
- Suryana, A. 2003. Kapita Selektta Evolusi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan. Yogyakarta: BPF.
- Suryana, A. 2007. Arah dan strategi pengembangan sagu di Indonesia. Batam: Lokal Karya Pengembangan Sagu.

- Tethool, E. F. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Sifat Fisikokimia Pati Buah Aibon (*Bruguiera gymnorhiza Lamk*). *Skripsi S-1*. Manokwari: Universitas Negeri Papua
- Toha, M. 2003. Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- USDA. 2005. *Corn*. <https://plants.usda.gov.8080/plats/nameSearch?keywordQuery=com&mode=sciname> (Tanggal akses: 21 Agustus 2020)
- USDA. 2005. *Metroxylon sagu Rottb*. <https://plants.usda.gov.8080/plants/nameSearch?keywordquery=met-roxylon+sagu&mode=sciname> (Tanggal Akses 21 Agustus 2020)
- Walgito, B. 2001. Psikologi Sosial. Yogyakarta: Andi Offset
- Warkoyo, B. D. W., Rahardjo., Marsono dan J.N.W. Karya. 2014. Sifat fisik, Mekanik dan *Barrier Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *J. Agritech*. 34 (1) : 72 - 81.
- Wattimena, D., L. Ega dan F. J. Polnaya. 2016. Karakteristik *Edible Film* Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol. *J.Agritech*. 36(3):247-152.
- Yusuf, M. A. 2014. Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif dan Penelitian Gabungan Edisi Pertama. Jakarta: Kencana