

## V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi kentang dan terigu-tapioka pada *edible chopstick* berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas air ( $A_w$ ), daya patah, dan daya rehidrasi.
2. Proporsi terigu-tapioka yang semakin tinggi meningkatkan kadar air yang berkisar antara 8,90-12,74%.
3. Proporsi terigu-tapioka yang semakin tinggi menurunkan aktivitas air ( $A_w$ ) yang berkisar antara 0,4920-0,5807
4. Proporsi *edible chopstick* kentang dan terigu-tapioka 50:50 memiliki daya patah tertinggi dengan nilai 11,1361N
5. Proporsi terigu-tapioka yang semakin tinggi menurunkan daya rehidrasi *edible chopstick* yang berkisar antara 13,38%-18,58%
6. *Edible chopstick* dengan perbedaan proporsi kentang dan terigu-tapioka memiliki kisaran nilai L (*Lightness*) 49,13-60,35; nilai  $a^*$  (*redness*) 7,3-9,8; nilai  $b^*$  (*yellowness*) 19,02-23,92; nilai C (*chroma*) 19,60-25,35; dan nilai H ( $^{\circ}$ Hue) 64,50-70,07
7. Hasil pengujian organoleptik perbedaan rasa menggunakan uji segitiga tidak memberikan perbedaan nyata sehingga *edible chopstick* tidak memberikan pengaruh terhadap rasa kaldu sapi.

## **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan dasar pembuatan *edible chopstick*, agar tercipta inovasi baru pada produk pangan yang memiliki nilai fungsional dan menghasilkan peralatan makan yang aman bagi lingkungan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, N.L.S., I.N.S. Miwada, dan S.A. Lindawati. (2016). Karakteristik Kimia Produk Susu Fermentasi “Kefir” Berantioksidan Selama Penyimpanan, *Journal of Tropical Animal Science*. 4(2): 321-336.
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Astawan, M. (2004). *Kandungan Serat Dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie Dan Nasi*. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. Bogor
- Badan Pusat Statistik Indonesia. (2018). *Statistik Lingkungan Hidup Indonesia 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistik. Halaman 3.
- Bakeys. (2016). Bakey’s Edible Cutlery.<http://www.bakeys.com>. Tanggal akses 25 september 2020.
- Belitz, H.D., W. Grosch, & P. Schieberle. (2009). *Food Chemistry*. Berlin: Springer. Halaman 3.
- Biyumna, U.L., W.S. Windrati, & N. Diniyah. (2017). Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur, *Jurnal Agroteknologi*. 11(1): 23-34.
- Charles, A.L., Chang, Y.H., Ko, W.C., Sriroth, K. & Huang, T.C. (2005). Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starches. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 5
- Dessuara, Chelvia faramudita, Sri Waluyo, & Dwi Dian.(2015). Pengaruh Tepung Tapioka Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Sifat Fisik Mie Herbal Basah. *Jurnal teknik pertanian lampung vol.4 no.2*
- Estiasih,T. (2016). Kimia dan Fisik Pangan.Bumi Askara. Jakarta
- Hee-Joung An. (2005). Effects of Ozonation and Addition of Amino Acids on Properties of Rice Starches. A dissertation submitted to the

graduate faculty of the Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College.

Ilham, M. (2019). *Pengertian Warna - Jenis-Jenis Warna dan Istilah Warna*. <https://materibelajar.co.id/pengertian-warna/>. Tanggal akses 10 Januari 2020.

Immaningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Penel. Gizi Makanan*. 35 (1): 13-22.

Jay, J.M., M.J. Loessner, & D.A. Golden. (2005). *Modern Food Microbiology*. New York: Springer. Halaman 17.

Johnson, S., N.K.A. Bonsu, and M. McSweeney. (2016). Triangle Taste Test and Sensory Evaluation: A Novel Application for Determining Supplement-Placebo Match in a Clinical Trial, *J. Food Technol. Nutr. Sci.* 2(1): 1-4.

Kemenkes. (2016). Data Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://www.panganku.org>. Tanggal akses 25 september 2020.

Kholidah, N., Faizal, M., & Said, M. (2018). *Polystyrene P lastic Waste Conversion into Liquid Fuel with Catalytic Cracking Process Using Al2O3 as Catalyst*. *Science & Technology Indonesia*, 3, 1- 6

Niken, Ayuk & Dicky Adepristian. (2013). *Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang*. *Jurnal. Teknik Kimia Vol II nomor. 3*. Universitas Diponegoro.

Pathare, P.B., U.L. Opara, & F.A.J. Al-Said. (2013). Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review, *Food Bioprocess Technol.* 6: 36-60.

Perdani, Claudia Gadizza, Firda Najmi Amaludin & Susinggih Wijana. (2019). *formulasi kerupuk kentang granola (solanum tuberosum l.) sebagai makanan kuliner khas tengger jawa timur*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.7 No.3: 37-48*. Univesitas brawijaya malang.

- Rangana, S.C. (1979). *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited. Halaman 48.
- Sakti, H., S. Lestari, dan A. Supriadi. (2016). Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap Selama Penyimpanan, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(1): 11-18.
- Setiadi. (2009). *Budidaya kentang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sihnal, Preeti. (2018). A study on edible cutlery: An alternative for Conventional ones. India. *Journal of hospitality*.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan E. Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty. Halaman 64.
- Sudarmadji, S. (2007). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sunaryo, E. (1985). *Pengolahan Produk Sereal dan Biji-bijian*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suriati, Luh dan I Gusti Ayu Sukmawati. (2015). Pengaruh perbandingan tepung terigu dan tapioka terhadap karakteristik keripik daun beluntas selama penyimpanan. *Jurnal pertanian vol. XIV no.34*. Gema Agro
- Syamsir, E. (2011). Learn Everything about Dietary Fiber. *Kulinologi Indonesia*. 14:2.
- Wicaksono. (2008). *Morfologi Tanaman Sayuran*. Yogyakarta: Gajah Mada University. Press.
- Wibowo, Condro. (2017) *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung Yang Dihasilkan Dari Umbi Kentang Varietas Granola*. *Jurnal Pengembangan Sumberdaya Perdesaan dan Kearifan Lokal VII* 17-18
- Zulkarnain, H. (2017). *Uji Daya Hasil Klon Harapan Kentang (Solanum tuberosum L.) IPB di Kabupaten Garut Jawa Barat*. Institut pertanian bogor.