

V. KEIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Atas dasar hasil pengamatan diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. Terdapat interaksi antar perlakuan terhadap warna dan bau tepung kentang.
2. Perlakuan perendaman dalam Ca(OH)_2 selama 2 jam dan perendaman dalam 0,2 % $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ memberikan warna dan bau yang disukai oleh konsumen.
3. Dengan kadar air 11,65 %, kadar abu 3,13 %, kadar pati 70,58 %, residu sulfit 30,83 ppm dan rendemen 17,95 %.

5.2. Saran

Penelitian pembuatan tepung kentang perlu dikembangkan lebih lanjut mengingat semakin meningkatnya produksi kentang yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan tepung kentang dalam tingkat industri yang cukup besar.

Penelitian faktor - faktor lain dalam pembuatan tepung kentang dapat dilakukan pada waktu dan suhu pengeringan, varietas dan jenis bahan yang mengandung sulfur sehingga diperoleh tepung kentang yang berkualitas tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1977. Ubi - ubian, proyek sumber daya ekonomi, Lembaga Biologi Nasional, LIPI, Bogor.
- _____, 1985. Kentang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Hortikultura. Lembang.
- _____, 1988. Kentang Makanan Unggul. Majalah Aku Tahu edisi Desember 1988. Jakarta.
- _____, 1989. Info Agribisnis Kentang. Majalah Trubus no 130 th XX Januari 1989. Jakarta.
- A.O.A.C., 1970. Official methods of analysis of the association of official analytical chemist. Association of official analytical chemist. Washington D.C.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni. Bandung.
- Artz, W.E., C.A. Pertibone, J. Augustin, B.G. Swanson, 1983. Vit C Reteention of Potato Fries Blanched in Water. Journal of Food Science & Teknology Dep. of Agricultural engineering. Washington State University, U.S.A.
- Arley, M., 1970. Food Science. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. cetakan ke-3. UI. Jakarta.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson and R.J. Tounsand. 1971, Biochemistry of Food. Academic Press. New York.
- Fennema, G. R., 1976. Principle of Food Science. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gehman, H. and E. M. Osman., 1954. The Chemistry of The Sugar - Sulfite Reaction and Its Reaction Ship to Food Problems. in Advances in Food Research Volume V. Edited by Mrak, EM. and G.F. Steward. Academic Press, Inc. Publishers. New York.
- Kerr, R.W., 1950. Chemistry and Industry of Starch. 2nd edition. Academic press New York. USA.

- Meyer, 1960. Food Chemistry Reinhold Publishing Company Inc. Cuesport. Connecticut.
- _____, 1961. Food Chemistry. The AVI Publishing, Co Inc Wesport. University of California. Davis.
- Mishkin, 1983. Minimizing Browning in Dehydration of Potatoes Reinhold Publishing Co. New York.
- Ranganna, S., 1977. Manual of Analisis Fruit and Vegetable Product. Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Makanan dan Pertanian Liberty. Yogyakarta.
- Sunardjono, H., 1975. Budi daya Kentang, Penerbit PT Soeroengan, Jakarta.
- Smith, O, 1968. Potatoes Production, Storing, Processing The AVI Publishingt Company, Inc.
- Soedarmo, P., 1985 Ilmu Gizi. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Susanto, T., 1987 Ilmu Gizi dan Pangan. Program Studi Teknologi Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Talburt, W.E. dan Smith, O., 1975. Potato Processing. The AVI Publishing Company, Inc.
- Winarno , F.G., dan M. Aman. 1981. Fisiologi Lepas Panen Institut Pertanian Bogor. Sastra Hudaya. Jkt.
- Winarno, F. G., 1983. Enzim pangan. Penerbit P. T. Gramedia. Jakarta.
- _____, 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit P. T. Gramedia. Jakarta.