

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Atas dasar hasil pengamatan yang dilakukan pada koro oncet goreng maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan Konsentrasi Natrium Bikarbonat berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar minyak, kadar pati, kadar gula reduksi, pH, a_w , dan kerenyahan koro oncet goreng.
2. Perlakuan lama pengukusan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar minyak, kadar pati, kadar gula reduksi, a_w , dan kerenyahan koro oncet goreng.
3. Berdasarkan uji organoleptik koro oncet goreng rasa yang paling disukai adalah perlakuan konsentrasi NaHCO_3 0,30% dengan lama pengukusan 3 menit.
4. Tekstur koro oncet goreng yang paling disukai adalah perlakuan konsentrasi NaHCO_3 0,45% dengan lama pengukusan 5 menit karena tekstur yang lebih renyah.
5. Warna koro oncet goreng yang paling disukai adalah perlakuan konsentrasi NaHCO_3 0,30% dengan lama pengukusan 3 menit.
6. Terdapat interaksi antara faktor pengukusan dan konsentrasi Natrium Bikarbonat terhadap kadar minyak, pati, gula reduksi, aktifitas air, uji organoleptik berdasarkan rasa dan warna koro oncet goreng.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor - faktor yang mempengaruhi sifat fisiko - kimia koro oncet goreng yaitu : varietas koro oncet dan tempat tumbuh yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1977. Sayur - sayuran . Lembaga Biologi Nasional LIPI. Balai Pustaka. Bogor.
- Charley, Helen, 1982. Food Science. second edition. Bisbane . Toronto. Singapore.
- Citrosupomo,G.,1991. Taksonomi Tumbuhan (Spermatopyta). cetakan ketiga. Gajah Mada University Press. Jogjakarta.
- Esmiger,H.A.et al.,1993 Food and Nutrition Encyclopedia 2nd edition. Volume I. CRC Press. Boca Roton. London. Tokyo.
- Fennema,O.R., 1985 Food Chemistry secon edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc. New York and Basel.
- Furia, I.E., 1972. Hand Book Of Food Aditive. 2nd edition. Volume I. CRC Press. Boca Roton. Florida.
- Gaman. P.M., 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiolgi. Gajah Mada University Press. Jokjakarta.
- Kartika. B.,dkk.,1988. Pedoman Uji Inderawi bahan Pangan. PAU. Universitas Gajah Mada. Jokjakarta.
- Ketaren. S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan, UI Press. Jakarta.
- Martoharsono. S., 1988. Biokimia Jilid I. Gajah Mada University Press. Jokjakarta.
- Muchtadi. D., 1992. Enzim Dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian.Bogor.
- Pirie. N.W., 1975. Food Protein Sources. Cambridge University Press. London. New York. Melbourn.
- Pomeranz. Y., 1987. Food Analysis Theoy and Practice. second. An Avi Book Published by Van Nostrand Rainhold. New York.

- Salunkhe. D.K., Kadam, S.S. Chavan, J.K.1985. Post Harvest Biotechnology Of Food Legumes. CRC Press. Inc. Boca Roton. Florida.
- Salunkhe. D.K., Chavan, J.K., Kadam, S.S.and Reddy, N.R.1986. Pigeon Pea As An Important Food Source. CRC Press. Inc. Boca Roton. Florida.
- Schultz. H.W., 1967. Symposium On Food. The Chemistry and Physiology Of Flavors. The Avi Publishing Company. Inc. Wesport. Conecticut.
- Stecher. P.G., 1986. The Merck Index. eighth edition. Merc and Co. Inc Ranway. N.J. U.S.A.
- Sudarmadji. S. dkk., 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Jogjakarta.
- Watts. B . M , G.L. Ylimaki, L.E. Jeffery and L.G. Elans. 1989. Basic Sensory Methode Food Evaluation The International Development Research Centre. Otawa-Canada
- Winarno. F.G. 1988. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Zapsalis . C. 1988 . Food Chemistry and Nutritional Biochemistry. John Willy and Sons. New York - Chichester - Brisbane - Toronto - Singapore

