

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi kalsium klorida cangkang telur maupun kalsium klorida komersial dalam perendaman keripik ubi jalar, berpengaruh terhadap kadar air, kadar lemak, kadar abu, dan organoleptik (rasa, warna, tekstur).
2. Penggunaan konsentrasi kalsium klorida yang semakin tinggi menyebabkan penurunan kadar air, sedangkan tingkat kadar abu cenderung meningkat, dan kadar lemak bervariasi nilainya.
3. Pengaruh perbedaan konsentrasi kalsium klorida dapat diidentifikasi oleh panelis melalui parameter rasa dan kerenyahan, sedangkan parameter warna tidak memberi perbedaan yang signifikan.
4. Perlakuan terbaik yang dihitung berdasarkan luas area terbesar *spider web* uji organoleptik dan pertimbangan syarat SNI adalah perlakuan keripik ubi jalar dengan perendaman kalsium klorida cangkang telur 0,75%.
5. Kalsium klorida hasil ekstraksi cangkang telur mampu diaplikasikan kedalam produk pangan yaitu keripik ubi jalar.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian dengan rentang konsentrasi kalsium klorida cangkang telur yang lebih tinggi.

2. Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui umur simpan keripik ubi jalar dengan berbagai perlakuan kalsium klorida.
3. Perlu dilakukan penelitian mengenai fungsionalitas dari produk aplikasi kalsium klorida hasil ekstraksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2016. Produktivitas Ubi Jalar Menurut Provinsi.
<https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/884>
(diakses tanggal 20 Juli 2017).
- Cahyono, B. 2000. Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani.
Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Fellows, P.J. 1990. Food Processing Technology: Principles and Practice.
USA: Taylor & Francis Ltd.
- Garnjanagoonchorn, W., dan A. Changpuak. 2007. Preparation and Partial Characterization of Eggshell Calcium Chloride. *International Journal of Food Properties*, 10, 497-503.
- Harjadi, W. 1993. Ilmu Kimia Analitik Dasar.
Jakarta : PT Gramedia.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia.
Jakarta : Yayasan Sarana Wana Jaya.
- Koger, H. 1977. Calcium Chloride, Practical Necrotizing Agent. *Journal of the American Association of Bovine Practitioners* 12:118-119.
- Lestari, S. 2005. Kajian Efektivitas Model Penumbuhan Klaster Bisnis UKM Berbasis Agribisnis. Jakarta: PT Gramedia.
- Meyer, L.H. 1976. Polysaccharides in Food.
USA: Elsevier.
- Meyer, L.H. 1982. Food Chemistry.
London : Reinhold Publishing Corp.
- Rahmanto, G.D. 2006. Pengaruh Perendaman dalam CaCl_2 dan Lama Blanching terhadap Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.

- Ratnawulan, N.R. 1996. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Larutan Kalsium serta Metode Pengeringan Terhadap Mutu Keripik Kentang. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rivera, E.M. 1999. Synthesis of Hydroxyapatite from Eggshells. Elsevier Science Materials Letters 4:128-134.
- Sartika, R.A. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Makara Sains 13:23-28.
- Schaafsma, A. 2000. Mineral, Amino Acid, and Hormonal Compositon of Chicken Eggshell Powder and the Evaluation of its Use in Human Nutrition. Poultry Science 79:1833-1838.
- Soemartono. 1984. Bercocok Tanam Padi. Jakarta : CV. Yasaguna.
- Soine, T.O. 1961. Roger's Inorganic Pharmaceutical Chemistry Seventh Edition. Philadelphia: Lea & Febiger.
- Suprapti, M.L. 2003. Tepung Ubi Jalar, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Tim Laboratorium IPB. 2008. Pengetahuan Bahan Makanan Ternak, Ilmu dan Teknologi Pakan Fakultas Peternakan IPB. Bogor: CV Nutri Sejahtera.
- Wibowo. 2006. Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola dengan Metode Pengolahan Sederhana. *Jurnal Akta Agronesia* 9:102-109.
- Winarno, F.G. 1981. Kelapa Kopyor Beku Potensi Usaha Industri Keluarga. Jakarta: Famili Ananthkrishna.
- Winarno, F.G. 1995. Enzim Pangan. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Wirakusumah, E.S. 2011. Ilmu Ternak Unggas. Jakarta: Penebar Swadaya