

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 6.1. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar air, kadar gula reduksi, kadar pati, kadar lemak, tekstur dan nilai kesukaan dalam uji organoleptik. Cara *blanching* memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar gula reduksi, kadar pati serta uji organoleptik *french fries* ubi jalar, sedangkan terhadap kadar lemak memberikan pengaruh nyata.

Kombinasi antara konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  dan cara *blanching* menunjukkan adanya interaksi terhadap kadar gula reduksi, uji organoleptik warna dan cita rasa.

Hasil penelitian dan analisa statistik menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan antara konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  0,2% dan *blanching* dengan uap Na-metabisulfit 0,15% dan asam sitrat 0,1% menghasilkan *french fries* ubi jalar dengan kualitas terbaik diantara kombinasi perlakuan yang lain. *French fries* ubi jalar dari kombinasi perlakuan tersebut mempunyai kadar air 47,35%, kadar gula reduksi 2,64%, kadar pati 21,22%, kadar lemak 11,21% dan tekstur 7,01 mm/gr/dt. Nilai tingkat kesukaan warnanya antara agak menyukai sampai amat sangat menyukai, sedang nilai tingkat kesukaan cita rasa antara tidak menyukai sampai sangat menyukai.

## 6.2. Saran

*French fries* ubi jalar dalam penelitian mempunyai kekurangan yaitu rasanya terlalu manis. Untuk mengatasi hal tersebut dapat dilakukan penelitian dengan menggunakan ubi jalar varietas lain yang kadar gula reduksinya lebih rendah.



## DAFTAR PUSTAKA

Anonimous, 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan R.I, Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

Anonimous, 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company, New York.

Anonimous, 1991. Survei Pertanian, Produksi Tanaman Padi dan Palawija di Indonesia. Biro Pusat Statistik, Jakarta.

Barnett, D., 1985. Sulfites in Food: Their Chemistry and Analisis. Dalam Food Teknologi in Australia, ed. by Buckle, K. A. Seaborn Printing Pty Ltd. Alexandria.

Benson, L., 1957. Plant Classification. Oxford and IBH Publishing Co. New Delhi.

Braverman, J. B. S., 1963. Introduction to The Biochemistry of Food. Elsevier Publishing Company, Amsterdam London, New York.

Chichister, D. F. and F. W. Tanner, 1986. Antimicrobial Food Additive. Dalam Hand Book of Food Additive, ed by Furia, T. E. The Chemical Rubber Co, Ohio.

Eskin, N.A.M., Henderson R.J., Townsed, 1971. Biochemistry of Food. Academic Press, New York.

Faustel, T. C. and R.W. Kueneman, 1975. Frozen French Fries and Other Frozen Potato Products. Dalam Potato : Production, Storing, Processing. 2 nd ed by O. Smith. AVI Publishing Co, Inc, Westport, Conn.

Fennema, G.R., 1976. Principle of Food Science. Marcel Dekker, Inc. New York.

Hanafiah, K. A., 1993. Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Idris, S., 1984. Metoda Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.

Kay, D.E., 1973. TPI Crop and Product Digest. The Tropical Product Institute, Foreign and Commonwealth Office, England.

- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak. UI Press, Jakarta.
- ✓ Lingga, S.E., B. Sarwono, F. Rahardi, P.C. Rahardja, J.J. Afriastini, Rini W., W.H. Apriadji. 1986. Bertanam Ubi-Ubian. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Luh, W. F. and J. C. Woodroof, 1975. Commercial Vegetable Processing. AVI Publishing Co. Inc. Westport, Conn.
- ✓ Pantastico, E.R.B., 1986. Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Diterjemahkan oleh Kamariyani. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Siswoputranto, L.D., 1985. Teknologi Pasca Panen. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Horikultura, Lembang.
- Smith, O., 1977. Potato: Production, Storing, Processing. The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Conn.
- Smith, O. and O.C. Davis, 1960. Preventing Discoloration in Cooked and French Fry Potatoes. Am Potato.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Soemartono, 1984. Ubi Jalar. CV Yasaguna, Jakarta.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. Pengetahuan Untuk Bahan Industri Pertanian. PT Melton, Jakarta.
- Taylor, R.J., 1980. Food Additive. John Wiley and Sons, Limited, New York.
- Wargiono, 1980. Penuntun Bercocok Tanam Ubi Jalar. Penataran PPS Bidang Agronomi Dalam Pola Pertanian LP3, Bogor.
- Winarno, F.G., 1983. Enzim Pangan. PT Gramedia, Jakarta.
- ✓ Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Laksmi S., 1974. Dasar-Dasar Pengawetan, Sanitasi dan Keracunan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta IPB, Bogor.

Winarno, F.G. dan M. Amman, 1980. Fisiologi Lepas Panen.  
Sastra Hudaya, Jakarta.

Yitnosumarto, S., 1991. Percobaan, Perancangan, Analisis  
dan Interpretasinya. PT Gramedia, Jakarta.