

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Konsentrasi larutan tetrasodium pyrophosphat memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar air, gula reduksi, tekstur serta nilai kesukaan dalam uji organoleptik dari masing-masing kombinasi perlakuan. Selain itu konsentrasi larutan tetrasodium pyrophosphat juga memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar lemak. Konsentrasi larutan calsium chlorida berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, lemak, gula reduksi, tekstur dan nilai kesukaan dalam uji organoleptik. Sebagian besar parameter yaitu kadar air, lemak, gula reduksi, tekstur dan nilai kesukaan cita rasa dipengaruhi oleh interaksi kedua perlakuan.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan antara konsentrasi larutan tetrasodium pyrophosphat 2,0% dan calsium chlorida 0,3% menghasilkan kentang goreng dengan kualitas terbaik di antara kombinasi perlakuan yang lain. Kentang goreng dari kombinasi perlakuan tersebut mempunyai kadar air = 52,87% ; kadar lemak = 11,25% ; kadar gula reduksi = 0,42% ; nilai tekstur = 9,40 mm/g/det. Nilai tingkat kesukaan terhadap warna dan cita rasa berkisar antara agak menyukai sampai menyukai.

5.2. Saran

Kentang goreng (*french fries*) yang dihasilkan masih mempunyai beberapa kekurangan antara lain : keseragaman warna dan kerenyahan. Untuk mengatasi hal tersebut dapat dilakukan penelitian dengan penggunaan *calcium chlorida* dan *tetrasodium pyrophosphat* dengan konsentrasi yang lebih sesuai karena pada penelitian ini kentang goreng yang terbaik dihasilkan dari kombinasi perlakuan *tetrasodium pyrophosphat* dan *calcium chlorida* dengan konsentrasi yang paling tinggi. Selain itu perlu juga dilakukan sistem penggorengan yang lebih mudah dikendalikan sehingga suhu penggorengan dan lama penggorengan dapat dikontrol dengan baik. Dengan demikian diharapkan dapat diperoleh kentang goreng yang lebih berkualitas.

Kentang goreng umumnya diperoleh dari bahan setengah jadi sehingga mudah diolah dan disajikan. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk bisa mendapatkan kentang goreng setengah jadi beku. Kentang goreng setengah jadi beku ini mudah ditangani dan disimpan sehingga akan memudahkan konsumen untuk menggunakannya.

DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Anonimous, 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan R.I. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- ✓ Anonimous, 1985. Kentang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Hortikultura. Lembang.
- ✓ Apandi, M., 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni. Bandung. ✓
- Astawan, M., 1990. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- ✓ - Considine, D., 1982. Foods and Food Production Encyclopedias. Van Nostrand Runhold Company. New York.
- ✓ - Deman, J.M. and Melychn, P., 1971. Symposium : Phosphates in Food Processing. The AVI Publishing Company. Inc. Westport Connecticut. ✓
- Eskin, N.A.M., 1979. Plant Pigments, Flavor and Texture. The Chemistry of Selected Compounds. Academic Press, Inc. New York.
- ✓ X Fennema, O.R., 1976. Principle of Food Science. Marcel Dekker. Inc. New York. ✓
- X ~~Furia~~, T.E., 1968. CRC Handbook of Food Additives. CRC Press Inc. New York. ✓
- Kartasapoetra, A.G., 1989. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Bina Akasara. Jakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Larmond, E., 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute. Department of Agriculture. Canada.
- ✓ Lawrence, G.H.M., 1951. Taxonomy of Vascular Plants. Macmillan Publishing Company. Inc. New York.
- Man, John M., 1990. Principles of Food Chemistry. Van Nostrand Runhold. New York.

Monaka, M., Weaver, M.L. and Hautala, E., 1972. Texturing Process Controls Crispness and Rigidity of French Fried Potatoes dalam Food Technology. Barkeley. California.

Permadi, A.H., A. Warsito dan E. Sumiati, 1985. Morfologi dan Pertumbuhan Kentang dalam Kentang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Hortikultura. Lembang.

Sahat, S. dan Sunarjono, H., 1980. Introduksi dan Seleksi Kentang dalam Kentang. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Penelitian Hortikultura. Lembang.

Setiadi, 1993. Kentang, Varietas dan Pembudidayaan. Penerbar Swadaya. Jakarta.

✓ Siswoputranto, L.A., 1985. Teknologi Pasca Panen dalam Kentang. Badan Penelitian dan Pengembangan pertanian. Balai Penelitian Hortikultura. Lembang.

✓ Smith, O., 1977. Potatoes : Production, Storing, Processing. The AVI Publishing Company. Inc. Westport Connecticut. ✓

Soeseno, S., 1988. Kentang Apa yang Ngeprok ?. Majalah Intisari No. 294. Januari 1988. Jakarta.

Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

Sunarjono, H., 1980. Budidaya Kentang. PT. Soeroengan. Jakarta.

- Taylor, R.J., 1980. Food Additives. John Willey and Sons. Limited. New York.

Thompson, H.C., and Kelly, 1967. Vegetables Crops. Tata Mc Graw Hill Book Company. LTD. New Delhi.

✓ Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. ✓ Jakarta.

✓ Woodward, C.F., and E.A. Talley, 1953. Review of The Nitrogenous Constituents of The Potato Nutritive Value of The Essential Amino Acid. Am. Potato.

Woolen, A., 1969. Food Industries Manual. Chemical Publishing Company. Inc. New York.