

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan :

1. Penggunaan macam tepung yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap kadar besi, kadar air, daya rehidrasi, daya patah, densitas kamba serta uji kenampakan dan rasa.
2. Penambahan konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  yang berbeda berpengaruh sangat nyata terhadap kadar air, daya rehidrasi, daya patah, densitas kamba serta uji kenampakan dan rasa.
3. Terdapat interaksi perlakuan antara macam tepung dan penggunaan konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  terhadap kadar air, daya rehidrasi, daya patah, densitas kamba, serta uji kenampakan dan rasa.
4. Kombinasi perlakuan yang terbaik adalah penggunaan tepung tapioka dan penambahan  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0,03% yang menghasilkan *flake bayam* dengan kadar besi 2,98 mg/100 g bahan; kadar air 3,41%; kadar air setelah rehidrasi 5 menit 72,23%; daya patah 1,72 kg/cm<sup>2</sup>; densitas kamba 0,14 g/ml serta uji kenampakan 4,80 (suka) dan rasa 4,75 (suka).

**SARAN**

Untuk membuat *flake bayam* yang baik digunakan kombinasi tepung tapioka dan penambahan  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  0,03%, namun dalam penelitian ini masih terdapat kendala yaitu rasa anyir dari produk akhir, sehingga perlu dilakukan kajian yang lebih mendalam.



## VII. DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1981. **Daftar Komposisi Bahan Makanan.** Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 1988. **Data Buah Jawa Timur.** Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Timur. Surabaya.
- \_\_\_\_\_. 1992. **Sayur Komersial.** Penebar Swadaya. Jakarta.
- Considine, D.M. and D.C. Glen. 1982. **Food and Food Production Encyclopedia.** Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Demam, J.M. and Melnychin. 1971. **Symposium Phosphates in Food Processing.** The AVI Publishing Company. Inc. Westport Connecticut.
- Furia, T.E. 1972. **Handbook of Food Additive,** CRC Press, Boston.
- Gupta, R.K. 1990. **Processing of Fruits Vegetables and Other Food Products.** Small Business Publications.
- Hartomo, A.J. 1992. **Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin.** Andi Offset. Jogjakarta.
- Ingllett, G.E., 1970. **Corn Culture Processing Products.** The AVI Publishing Company Inc., Westport Connecticut.
- Jones, D.W. and A. J. Amos. 1967. **Modern Cereal Chemistry.** 6 th ed. Food Trade Press, Ltd. London.
- Kartika, B. 1988. **Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan.** Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Kumalaningsih, S. 1988. **Ilmu Gizi dan Pangan.** Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Lindsay, R.C. 1985. **Other Desirable Constituent Principles of Food Science.** Vol. I. Marcel Dekker Inc. New York.
- Makfoeld, D. 1982. **Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati.** Agritech, Jogjakarta.
- Marousis, S.N., and G.D. Saravacos. 1990. **Density and Porosity Drying Materials dalam Journal of Food Science** vol 55.

- Moeljaningsih. 1990. **Peningkatan Mutu Bahan Baku Tepung Tapioka untuk Produk Kerupuk Udang**. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. Surabaya.
- Ranggana, S. 1977. **Manual of Analisis of Fruit and Vegetables Product**. Mc. Graw Hill Book. Publishing Ltd. New Delhi.
- Sediaoetama, A.D. 1976. **Ilmu Gizi dan Ilmu Diit di daerah Tropik**. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Soedarmo, P dan Sediaoetama. 1977. **Ilmu Gizi**. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1984. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**. edisi ketiga. Liberty. Jogjakarta.
- Sudjana. 1989. **Desain dan Analisis Eksperimen**. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Susanto, T. 1993. **Proposal Pengolahan Sayur-sayuran Potensial Gizi (Bayan dan Wortel) menjadi Tepung, Flake dan Kerupuk**. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Syarief, R., F.G. Winarno, A. Irawati dan B. Setiowiharjo. 1987. **Studi Rekapangan Beras Instant**. Lanjuran (Proceeding) Seminar rekapangan I. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Tranggono; Zuheid Noor; dan Djoko Wibowo. 1987. **Evaluasi Gizi Pengolahan Pangan**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Tranggono. 1990. **Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Jogjakarta.
- Winarno, F.G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1989. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT. Gramedia. Jakarta.
- Zapsalis, C., and R.A. Beck. 1985. **Food Chemistry and Nutritional Biochemistry**. John Wiley and Sons. New York.