

## VI. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Perlakuan *blanching* baik dengan uap air (65°C) maupun air panas (65°C) me-nurunkan rasio rehidrasi, tekstur, kadar gula reduksi, kadar protein, kesukaan terhadap tekstur dan residu SO<sub>2</sub> tetapi meningkatkan kesukaan terhadap bau jamur tiram putih kering. Kadar air dan rendemen tidak dipengaruhi oleh proses *blanching*.
2. Perlakuan penambahan konsentrasi Natrium Metabisulfit meningkatkan kesukaan terhadap warna, residu SO<sub>2</sub> tetapi menurunkan kadar gula reduksi dan kadar protein. Kadar air dan rendemen tidak dipengaruhi oleh konsentrasi Natrium Metabisulfit.
3. Perlakuan *blanching* dan konsentrasi Natrium Metabisulfit berinteraksi terhadap kadar gula reduksi, residu SO<sub>2</sub> dan tingkat kesukaan warna.
4. Perlakuan terbaik adalah *blanching* uap dan konsentrasi Natrium Metabisulfit 1500 ppm (B<sub>1</sub>S<sub>2</sub>) yang mempunyai nilai kadar air 8,40%, rendemen 7,68%, residu SO<sub>2</sub> 235,13 ppm, rasio rehidrasi 5,59 , tekstur 4,61 mm/g/detik, kadar gula reduksi 7,95%, kadar protein 18,35%, tingkat kesukaan terhadap warna 7,69, tingkat kesukaan terhadap bau 5,76 dan tingkat kesukaan terhadap tekstur 5,33.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexopoulos, C.J. dan C.W. Mims, 1979, edisi ketiga, Introductory Mycology, John Wiley and Sons, U.S.A.
- Anonimous, 1979, Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dalam Bidang Pengawasan Obat dan Makanan, Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman, Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Apandi, M., 1984, Teknologi Buah dan Sayur, Penerbit Alumni, Bandung.
- Considine, D.M. dan G.W. Considine, 1982, Food Production Encyclopedia, Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Deshpande, A.G. dan D.V. Tamhane, 1980, Studies on Dehydration of Mushroom (*Volvariella volvaceae*), Journal of Food Science, 19 (3) : 96-101
- Desrosier, N.W. dan J.N. Desrosier, 1978, The Technology of Food Preservation, The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson dan R.J. Townsend, 1971, Biochemistry of Foods, Academic Press, Inc., New York.
- Fellows, P., 1990, Food Processing Technology : Principles and Practice, Ellis Horwood, England.
- Genders, R., 1986, Pedoman Untuk Berwiraswasta : Bercocok tanam Jamur, Pionir Jaya, Bandung.
- Hammond, S.M. dan J.G. Carr, 1976, The Antimicrobial Activity of SO<sub>2</sub> with Particular Reference to Fermented and Non Fermented Fruit Juices, Academic Press Inc., London.
- Joslyn, M.A. dan J.B.S. Braverman, 1954, The Chemistry and Technology of the Pretreatment and Preservation of Fruit and Vegetable Products with Sulfur Dioxide and Sulfite, dalam Advances in Food Research volume V, Academic Press Inc., New York.
- Landecker, E.M., 1972, Fundamentals of The Fungi, Prentice Hall, Inc., U.S.A.

- Lee, F.A., 1958, The Blanching Process, dalam Advances in Food Research volume VIII, Academic Press Inc., New York.
- Meyer, L.H., 1978, Food Chemistry, The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Nishiyama, Y., 1983, Drying of Cereal Grain, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ranganna, S., 1986, Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products, Edisi kedua, Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Salunkhe, D.K. dan D.B. Desai, 1984, Postharvest Biotechnology of Vegetable volume II, CCR Press Inc., Boca Rotan, Florida.
- Sinaga, M., 1991, Jamur Merang dan Budidayanya, Edisi keempat, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Stadtman, E.R., 1948, Nonenzymatic Browning in Fruit Product, dalam Advances in Food Research volume I, Academic Press Inc., New York.
- Suhardiman, P., 1990, Jamur Kayu, cetakan ketiga, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suriawiria, U., 1986, Pengantar Untuk Mengetahui dan Menanam Jamur, Penerbit Angkasa, Bandung.
- Van Arsdel, W.B., 1973, Food Dehydration Volume I : Drying Methods and Phenomena, The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Van Arsdel, W.B., 1973, Food Dehydration Volume II : Practices and Applications, The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Von Loesecke, H.W., 1955, Drying and Dehydration of Foods, Edisi kedua, Reinhold Publishing Corporation, U.S.A.
- Winarno, F.G., 1993, Pangan : Gizi, Teknologi dan Konsumen, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yitnosumarto, S., 1993, Percobaan : Perancangan, Analisis, dan Interpretasinya, Cetakan kedua, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.