

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan :

1. Varietas dan konsentrasi Ca(OH)_2 yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap kerenyahan marning jagung.
2. Jagung dari varietas Rama dengan konsentrasi Ca(OH)_2 5% menghasilkan marning jagung dengan rasa yang disukai, dengan kadar air 7,71%, kadar pati 50,11%, kadar abu 1,94%, kadar kalsium 0,0722%, uji perbedaan rasa 5,75, uji kesukaan rasa 7,31, uji perbedaan warna 4,03, uji kesukaan warna 4,04, uji perbedaan kerenyahan 5,51, uji kesukaan kerenyahan 6,04.
3. Marning jagung yang berasal dari varietas Semar pada konsentrasi Ca(OH)_2 5% menghasilkan marning jagung dengan warna yang disukai, dengan kadar air 7,93%, kadar pati 49,84%, kadar abu 1,83%, kadar kalsium 0,0647%, uji perbedaan rasa 3,53, uji kesukaan rasa 5,51, uji perbedaan warna 6,03, uji kesukaan warna 3,96, uji perbedaan kerenyahan 3,29, uji kesukaan kerenyahan 4,44.

4. Varietas Rama dengan konsentrasi Ca(OH)_2 10% menghasilkan marning jagung yang lebih renyah, dengan kadar air 5,98%, kadar pati 49,59%, kadar abu 2,81%, kadar kalsium 0,6052%, uji perbedaan rasa 5,56, uji kesukaan rasa 6,47, uji perbedaan warna 3,88, uji kesukaan warna 6,24, uji perbedaan kerenyahan 5,98, uji kesukaan kerenyahan 6,24.

6.2. Saran

Proses penggorengan berpengaruh terhadap hasil akhir marning jagung untuk itu perlu diteliti lebih lanjut tentang pengaruh suhu dan lama penggorengan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bewley, J.D. and M. Black, 1978. Physiology and Biochemistry of Seeds, Vol 1, New York.
- Dahlan, M., 1988. Balai Penelitian Tanaman Pangan, Malang.
- De Man, J.M., 1971. Symposium Phosphates in Processing The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut.
- Earle, R.L., 1969, Satuan Operasi Dalam Pengolahan Pangan, Penerbit PT. Sastra Hudaya, Bogor.
- Gennaro, A.R, 1990. Remington's Pharmaceutical Science 18th ed, Mack Publishing Company, Easton, Pennsylvania.
- Hodge, J.E. and Osman E.M, 1976. Carbohydrates dalam Fennema, O.R (ed) Principles of Food Science Marcel Dekker, Inc. New York.
- Inglett, G.E, 1970. Kernel Structure, Composition and Quality In : Corn, Culture, Processing, Product. Mayor Feed and Food crops in Agriculture and Food Series, Westport, Connecticut, AVI.
- Kerr, R.W, 1950. Chemistry and Industry of Starch Academic. Press Inc, New York.
- Ketaren, 1986. Peranan Minyak Dalam Bahan Pangan, Jurusan Teknologi Industri Pertanian, IPB, Bogor.
- Leonard, W.H. and J.H. Martin, 1973. Cereal Crops The Macmillan Company, London.
- Meyer, L.H, 1971. Food Chemistry, Reinhold Publishing Corporation, New York.
- Muntono M.D. dan E. Sulaminingsih, 1985. Pemuliaan dan Kualitas Jagung, Ballitan Sukamandi.
- , 1986, Produksi dan Konsumsi Jagung Serta Kedelai, Konsultasi Teknis Pengembangan Industri Pengolahan Jagung dan Kedelai, Departemen Industri dan IPB.

- Soedarmadji S, B. Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian, edisi 3, Liberty, Yogyakarta.
- Soekirman, 1979. Nutrition and Food Science, IRRI, Los Banos, Philippines.
- Soemardi, 1980. Pengaruh Cara Pengeringan dan Penyimpanan Terhadap Mutu dan Daya Simpan, Lap. Kem. Penel. Teknologi Lepas Panen No. 7 Bag. Teknologi LP3 Karawang.
- Subandi, 1988. Perbaikan Varietas, Balai Penelitian Tanaman Pangan, Bogor.
- Suprpto, 1990. Karakteristik Tanaman Jagung, Balai Penelitian Tanaman Pangan, Bogor.
- Syarief, R. dan A. Irawati, 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian, Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Winarno, F.G, F. Srikandi dan F. Dedi, 1980. Pengantar Teknologi Pangan, PT. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1988. Teknologi Pengolahan Jagung, Pusat Penelitian Dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Wolf, J.M, E. Levine, G.C., 1974. Adverse Soil-water Condition, Chicago
- Zapzalis, C and Beck, R.A, 1985. Food Chemistry and Nutritional Biochemistry, John Wiley and Sons, New York.