

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian ini diperoleh kesimpulan:

- a. Pengaruh proporsi tepung beras Mentik Wangi terhadap bubur buah Tomat memberikan pola polynomial.
- b. Sineresis efektif terhambat pada proporsi tepung beras Mentik Wangi antara 4,5% hingga 7,5%.
- c. Berdasarkan uji pembobotan, proporsi tepung beras Mentik Wangi-bubur buah tomat= 5,5% : 94,5% merupakan perlakuan terbaik karena memiliki nilai total tertinggi dan menghasilkan karakteristik STK yang baik secara sensoris.

#### **6.2. Saran**

Perbedaan proporsi tepung beras Mentik Wangi-bubur buah Tomat ternyata menyebabkan terjadinya peningkatan sekaligus penurunan sifat fisikokimia STK. Oleh karena itu perlu ada penelitian lebih lanjut untuk mengetahui perubahan komponen-komponen yang terdapat dalam sistem Saos Tomat Kental yaitu dengan cara pengukuran kadar pektin Tomat, dan jika memungkinkan adalah pengamatan mikroskopik (foto) kondisi granula pati dalam sistem Saos Tomat Kental saat pemasakan maupun setelah pemasakan. Selain itu, penentuan proporsi yang tepat jika penggunaan tepung beras Mentik Wangi diaplikasikan untuk membuat saus cabai kental.

## DAFTAR PUSTAKA

- Annurria, W. 2009. *Tomat Kentang (Lycopersicum grandifolium)*. <http://rayyaa.files.wordpress.com/2009/04/tomat-segar.jpg> (18 Maret 2010).
- Anthon, G.E., J.V. Diaz, dan D.M. Barrett. 2008. *Changes in Pectins and Product Consistency During the Concentration of Tomato Juice to Paste*. J. Agric. Food Chem. 56: 7100-7105.
- Astawa, M. 2008. *Sehat Bersama Tomat*. <http://sains.kompas.com/read/2008/10/12/1612441/Sehat.BersamaTomat> (25 November 2009).
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, Volume II, 16<sup>th</sup> ed. USA: AOAC International.
- Barraclough, A.J., N.S. Blaker, S.P. Colliver, A. El Sheikh, M.J. Gidley, J. Hu, J.T. Mitchell, and J. De Silva. 2009. *Processed Tomato Products and Process for Preparing the Same*. United States: Unilever Intellectual Property Group-Englewood Cliffs, NJ, US. [http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?IA=WO2004/017760&DISP\\_LAY=DESC](http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?IA=WO2004/017760&DISP_LAY=DESC). (25 November 2009).
- Dang, J. M.C., dan L. Copeland. 2004. *Genotype and Environmental Influences on Pasting Properties of Rice Flour*. Cereal Chem. 81:486-489.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy 7<sup>th</sup> ed*. New York: MacMillan Publishing Company.
- DeMann, J. 1989. *Principle of Food Chemistry*. Canada: Wadsworth, Inc.
- Departemen Perindustrian RI. 1978. *SII: Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional, Departemen Perindustrian RI.
- Departemen Pertanian Jambi. 2009. *Tomat Biasa (Lycopersicum commune)* [http://3.bp.blogspot.com/\\_G1XJSxR7Sgk/SXyBg8txjVI/AAAAA AAAAH8/rZWE2mRm4A0/s1600-h/tomat.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_G1XJSxR7Sgk/SXyBg8txjVI/AAAAA AAAAH8/rZWE2mRm4A0/s1600-h/tomat.jpg) (18 Maret 2010).

- Departemen Pertanian. LIPTAN IP2TP. 2000. *Pembuatan Saos Tomat*. Yogyakarta: Departemen Pertanian. <http://www.pustaka-deptan.go.id/agritek/lip50001.pdf>
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Fennema, R.O., Srinivasan D., dan Kirk L.P. 2008. *Food Chemistry Fourth Edition*. London: CRC Press, Taylor & Francis Group.
- Haryanto, B., dan P. Philipus. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Jacobs, M.B. 1962. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products 3<sup>rd</sup> Edition*. New York: Van Nostrand Company Inc.
- Kolusheva, T., dan Marinova, A. 2007. *A Study of the Optimal Conditions for Starch Hydrolysis through Thermostable  $\alpha$ -Amylase*. Journal of the University of Chemical Technology and Metallurgy, 42(1): 93-96
- Masbanto. 2001. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Karagenan Bubuk terhadap Karakteristik Gel Cincau Hitam Bubuk*. Skripsi. Surabaya: Unika Widya Mandala Surabaya.
- Oakenfull, D.G., dan A. Scott. 1984. *Hydrophobic interaction in the gelation of high methoxyl pectins*. J Food Sci 49:1093-8.
- Obtrando. 2010. *Tomat Apel (Lycopersicum pyriforme)*. 2010. <http://obtrando.files.wordpress.com/2010/03/tomat.jpg> (18 Maret 2010).
- Oetomo, E.G. 2009. *Hubungan Perubahan Mikroskopis Granula Pati Akibat Gelatinisasi dengan Pola Pasting Beberapa Varietas Beras*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Panitia Teknis 93S, Makanan dan Minuman. 2004. *Syarat Mutu Saos Tomat (SNI 01-3546-2004)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. <http://www.ebookpangan.com/E-BOOK%20GRATIS/Ebook%20Pangan/SNI-01-3546-2004%20%28saos%20tomat%29.pdf> (24 Maret 2010)

- Philippine Herbal Medicine. 2009. *Tomato Nutrition & Tomato Soup Nutrition Fact*. <http://www.philippineherbalmedicine.org.tomato.htm> (25 November 2009)
- Poedjiono, S.K.D. 2007. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung dari Beberapa Varietas Beras*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd ed.* San Diego: Academic Press, Inc.
- Prawoto, A. 2004. *Bertani Secara Alami Menguntungkan dan Menyehatkan*. [http://blog.biocert.or.id/2004\\_08\\_01\\_biocert\\_archive.html](http://blog.biocert.or.id/2004_08_01_biocert_archive.html). (6Agustus 2008).
- PT. Known-You Seed Indonesia. 2009. *Tomat ceri (tomat ranti)*. [http://4.bp.blogspot.com/\\_irKFKDiQL8Y/SYkQcv3q7cI/AAAAA AAAABY/NS\\_vEvq\\_Tq8/s1600-h/cherry+tomato](http://4.bp.blogspot.com/_irKFKDiQL8Y/SYkQcv3q7cI/AAAAA AAAABY/NS_vEvq_Tq8/s1600-h/cherry+tomato). (18 Maret 2010).
- Sanchez, M.C., C. Valencia, A. Ciruelos, A. Latorre, dan C. Gallegos. 2003. *Rheological of Properties of Tomato Paste: Influence of the Addition of Tomato Slurry*. J. Food Sci. 68: 551-554.
- Sanchez, P.L., C. Svelander, L. Bialek, S. Schumm, dan M. Langton. 2011. *Rheology and Microstructure of Carrot and Tomato Emulsions as A Result of High-Pressure Homogenization Conditions*. J. Food Sci. 76 Nr. 1, E130-E140
- Satin, M. 2006. *Functional Properties of Starches*. <http://www.fao.org/ag/ags/Agsi/starch41.htm>. (18 juni 2010).
- Setiono, G. 2007. *Kajian Sifat Fungsional Tepung dari Beberapa Varietas Beras*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Setiyoningrum, F., dan D.N. Surahman. 2009. *Pengaruh Penggunaan Tomat Apel Belum Matang terhadap Mutu Pasta Tomat di PT. Mitra Aneka Food-Kuningan*. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna - L I P I .

- Sharoba, A.M., B. Senge, H. A. El-Mansy, H. ElM. Bahlol, and R. Blochwitz. 2005. *Chemical, Sensory and Rheological Properties of Some Commercial German and Egyptian Tomato Ketchups*. Eur. Food Res. Technol. 220: 142 – 151.
- Singh,S.C., C.S. Raina, A.S. Bawa, & D.C. Saxena. 2005. *Effect of Heat-Moisture Treatment and Acid Modification on Rheological, Textural, and Differential Scanning Calorimetry Characteristic of Sweetpotato Starch*. J. Food. Sci. 70: 373-378.
- Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhadi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian (Edisi Kedua)*. Jogjakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S.B., Haryono dan Suhadi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian (Edisi Keempat)*. Jogjakarta: Penerbit Liberty.
- Susanto, T., dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Tehrani, M. Mazaheri and A. Ghandi. 2000. *Research Note Modifications of Bostwick Method to Determine Tomato Concentrate Consistency*. Iran: Food Science & Technology Department, Agriculture Faculty, Ferdowsi University of Mashhad. <http://www.aseanfood.info/Articles/11017718.pdf>
- Terroir Seeds. 2009. *Tomat Keriting (Lycopersicum validum)*. <http://www.underwoodgardens.com/images/Italian%20Roma%20Tomato.jpg> (18 Maret 2010).
- Udin, F., dan E. Mochtar. 2008. *Kajian Pengaruh Bahan Pengisi dan Konsentrasi Natrium Benzoat terhadap Mutu Produk Pasta Cabai Merah Hot Beauty*. J. Tek. Ind. Pert. 10 (3): 109-117
- USDA National Nutrient Database for Standart Reference. 2007. *Nutrition Information for Tomatoes*. November 2009).
- Vaclavik, V.A. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

- Waniska, R.D. 2008. *Perspective of Starch Functionality and Methods of Analysis in Food Systems*. Texas: Department of Soil & Crop Sciences, Texas A&M University (9 Maret 2010).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah, M.A., K. Abdullah, dan A.M. Syarif. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Zuraida, N., T.S. Silitonga, S.A. Rais, S.G. Budiarti, Hadiatmi, dan A. Hidayat. 2000. *Evaluasi Mutu Gizi Plasma Nutfah Tanaman Pangan*. Prosiding Seminar Hasil Penelitian Rintisan dan Bioteknologi Tanaman, 175- 180.  
[http://www.indobiogen.or.id/terbitan/prosiding/pros2000/N\\_Zuraidal.pdf](http://www.indobiogen.or.id/terbitan/prosiding/pros2000/N_Zuraidal.pdf). (2 Agustus 2008).