

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi natrium bisulfit yang dipilih dalam pembuatan tepung buah *B. gymnorrhiza* adalah 2000 ppm dengan residu sulfit 107,32 ppm; derajat warna putih 71,80%; kadar air 10,18%; rendemen 36,74% dan kadar tannin 7,56% .
2. Karakter tepung terpilih: kadar pati 50,17% (wb), serat kasar 18,75%, viskositas 663,22 cP, bentuk granula ellips dan daya serap air 683%.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang sifat-sifat amilografi tepung yang lain sehingga bisa ditentukan kegunaan tepung buah *B. gymnorrhiza* yang lebih spesifik, serta kelebihanannya dibandingkan tepung jenis lain.
2. Perlu penelitian lebih lanjut tentang pembuatan tepung dalam usaha mendapatkan derajat warna putih yang lebih baik terutama dalam mengatasi pencoklatan oleh tannin yang relatif tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, J.A dan N.C. Duke, 2004. *Species Profile for Pacific Island Agroforestry: Bruguiera gymnorrhiza (Large-leafed mangrove)*. www.traditionaltree.org (last updated: 24 Mei 2005)
- Anonim, 1998. *Pretreatment of Fruits*. www.romwell.com (last updated: 6 September 2004)
- Anonim, 2005. *The Aim of Bleaching*. http://www.knowpulp.com/english/demo/english/pulping/bleaching/1_general/fr_text.htm (last modified: 23 Juli 2004)
- Apriantono, A., 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi PAU, Institut Pertanian Bogor
- Bamroongrugsra, N. 2004. *Bioactive Substances from the Mangrove Resource*. Thailand: Prince of Songkla University. ratree.psu.ac.th (last updated: 15 Maret 2004)
- Bandaranayake, W. M., 2003. *Economic, Traditional and Medicinal Uses of Mangroves*. Townsville: Australian Institute of Marine Science
- Cannas, A., 2005. *Tannins*. <http://www.ansci.cornell.edu/plants/toxicagents/tannin> (last updated: 15 Juli 2005)
- Chapman, V.J., 1976. *Mangrove Vegetation*. Auckland: J. Cramer
- Chen, Z., 2003. *Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches and Their Application in Noodle Products*. Wageningen University. www.gcw.nl (last updated: 11 September 2004)
- deMan, J. M., 1997. *Food Chemistry*. Van Nostrand Reinhold
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi Ketiga. Jakarta: UI-Press
- Duke, J. A., 1983. *Handbook of Energy Crops*. www.hort.purdue.edu/newcrop (last updated: 30 Maret 2004)
- Eskin, H. M. Henderson dan R.J. Townsend, 1971. *Biochemistry of Foods*. New York: Academic Press
- Fennema, O.R., 1985. *Food Chemistry*. 2nd edition. New York: Marcel Dekker, Inc

- Furia, T. E., 1972. *CRC Handbook of Food Additives*. 2nd edition. Volume I. Boston: CRC Press
- General Chemical Cooperation, 2004^a. *Sodium Metabisulfite*. www.genchemcorp.com (last updated: 6 September 2004)
- General Chemical Cooperation, 2004^b. *Sodium Sulfite*. www.genchemcorp.com (last updated: 9 September 2004)
- General Chemical Cooperation, 2004^c. *Sodium Bisulfite*. www.genchemcorp.com (last updated: 6 September 2004)
- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid III. Cetakan ke-1. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 2. New York: John Wiley & Sons, Inc
- Indrapatma, P., 1994. *Skrinning Fitokimia dan Penetapan Kadar Tannin dari Kulit Buah Delima (*Gianati fructus cortex*) dan Kulit Buah Manggis*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala
- Keller, M. C., 2005. *Iron Removal*. http://www.ion-exchange.com/service/pdf/Reprints/Iron_Removal.pdf. Sybron Chemicals Inc (last updated: 1 Juli 2005)
- Kim, H. J. 1995. *Filtrates and Residues: Inhibition of Enzymatic Browning Reaction by Sulfite*. *Journal of Chemical Education*. 72 (242)
- Langdon, T. T., 1987. *Preventing Browning in Fresh Prepared Potatoes Without the Use of Sulfiting Agents*. *Food Technology*. 41 (64)
- Maga, J. A. dan A. T. Tu, 1995. *Food Additive Toxicology*. New York: Marcel Dekker, Inc
- Morrison, R. T. Dan R. N. Boyd, 1987. *Organic Chemistry*. 5th ed. Boston: Allyn & Bacon, Inc
- Muchtadi, T., 1994. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi-IPB
- Mulyohardjo, M., 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada

- Munarso, S. J. dan Jumali, 1998. *Pengaruh Perbedaan Kadar Amilosa Tepung Beras (Oryza sativa) Terhadap Mutu Kue Tiau yang Dihasilkan dalam* Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) & UGM.
- Nielsen, S. Z., 1998. *Food Analysis*. 2nd edition. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc
- Noor, Y.R., M. Khazali dan I.N.N. Suryadiputra, 1999. *Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia*. Jakarta: LIPI – Wetlands International Indonesia Programme
- Ogungbenle, H. N., et al, 2002. *Effect of Salts on the Functional Properties of Bennisseed (Sesamum radiatum) Seed Flour*. International Journal of Food Science & Nutrition 53: 5-14
- Okpala, L. C. Dan E. N. Mamah, 2001. *functional Properties of Raw and Processed Pigeonpea (Cajanus cajan) Flour*. International Journal of Food Science & Nutrition 52: 343-346
- Ozkan, M. Dan B. Cemeroglu, 2002. *Desulfiting Dried Apricots by Hydrogen Peroxide*. Jou. Food Science. 67 (5): 1631-1635
- Pavlov, B dan A. Terentyev, 1960. *Organic Chemistry*. Moscow: Foreign Languages Publishing House
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. *Food Science*, 5th edition. New York: Chapman and Hall
- Ridwan, M., 2001. *Pengenalan Mangrove*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Robertson, C. dan G. Christensen, 1996. *Enzymatic Browning Inhibitors: Factors which Interfere or Prevent Polyphenoloxidase from Oxidizing Phenolic Compounds in Tissues and Creating Brownish Polymers*. Oregon State University. food.oregonstate.edu (last updated: 5 Juli 2004)
- Sapers, G. M. dan R. L. Miller, 1995. *Heated Ascorbic/Citric Acid Solution as Browning Inhibitor for Pre-Peeled Potatoes*. J. Food Science 60 (4): 762-764
- Standar Industri Indonesia, 1975. *Syarat Mutu Tepung*. No. 0074-75. Jakarta: Departemen Perindustrian

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
-
- _____, 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Suistomo dan Prawirautama, 1998. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Gadung dan Evaluasi Sifat Fisikokimianya dalam* Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) & UGM.
- Supriharyono, 2000. *Pelestarian dan Pengelolaan Sumber Daya Alam di Wilayah Pesisir Tropis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Tomlinson, P.B., 1986. *The Botany of Mangroves*. Cambridge: Cambridge University Press
- United States Department of Agriculture (USDA), 2005. *Plants Profile*. http://plants.usda.gov/cgi_bin/topics.cgi?earl=plant_profile.cgi&symbol=BRGY (last updated: 24 Mei 2005)
- Widowati, S. Dan K.A. Buckle, 1991. *Sifat-sifat Fisik dan Mikroskopis Pati Gude (Cajanus cajan (L) Mill sp)*. Agritech Vol. 11 (2)
- Widowati, S., A. B. Ahza dan MEW. Umaryadi, 1998. *Evaluasi Sifat Fisiko-Kimia Tepung Tape Ubi Kayu dalam* Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) & UGM.
- Widowati, S., 2003. *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. www.deptan.go.id (last updated: 2 April 2004)
- Winarno, F. G., 1986. *Kimia Pangan*. Bogor: Pusat Pengembangan Pangan-IPB
- Winarno, F. G., 1992. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Zhao, Y. P. dan K. C. Chang, 1995. Sulfite and Starch Affect Color and Carotenoids of Dehydrated Carrots (*Daucus carota*) During Storage. *J. Food Science*. 60 (2): 324-326