

VI. Kesimpulan dan Saran

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi perendaman Natrium metabisulfit memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar residu sulfit kripik pisang. Cara *blanching* berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar lemak, kadar residu sulfit dan rasa kripik pisang. Sedangkan kombinasi antara perlakuan konsentrasi perendaman Natrium metabisulfit dan cara *blanching* menunjukkan adanya interaksi terhadap kadar residu sulfit.

Hasil penelitian dan analisis statistik menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan konsentrasi perendaman Natrium metabisulfit 2000 ppm dan tanpa *blanching* diperoleh kripik pisang dengan kualitas terbaik dibanding kombinasi perlakuan yang lain. Kripik pisang dengan kombinasi perlakuan konsentrasi Natrium metabisulfit 200 ppm dan tanpa *blanching* diperoleh kadar air 3,60555, kadar lemak 36,0547%, kadar residu sulfit 35,2356 ppm. Sedangkan uji organoleptik terhadap tekstur, rasa dan bau untuk kripik pisang menunjukkan tidak berpengaruh nyata.

6.2. Saran

Agar dapat diperoleh kripik pisang yang baik maka perendaman dalam Natrium metabisulfit merupakan alternatif yang dapat dipertimbangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1986, **Solar Drying Practical Methods of Food Preservation**, International Labour Office Geneva, Switzerland.
- Blanck, F.C, 1985, **Handbook of Food and Agriculture**, Reinhold Publishing Corporation, New York .
- Desrosier, 1988, **Teknologi Pengawetan Pangan**, cetakan pertama, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Fardiaz, D, 1980, **Pengantar Teknologi Pangan**, penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Feustel, T.C and R.W Keuneman, 1975, **Frozen French Fries and other Frozen Potatoes Product dalam Potatoes Production, Storing, Processing**, 2 nd edition , Smith AVI Publishing Company Inc Westport, Conn
- Frank, A.L, 1958, **The Blanching Process dalam Advances in Food Research Vol III**, E.M Mark and D.F Stewar, Academic Press Inc, New York
- Furia, T.E, 1972, **CRC Handbook of Food Additives Vol I**, CRC Press, Boston
- Hanafiah, K.A, 1991, **Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi**, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya, Palembang

- Ketaren, 1986, **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Lawrence, G.M.M, 1951, **Taxonomi of Vascular Plants**, Macmillan Publishing Co Inc, New York.
- Luh,W.H and J.C Woodroof,1975, **Commercial Vegetable Processing**, Avi Publishing Co Inc, Westport Conn.
- Muchidin Apandi,1984, **Teknologi Buah dan Sayur**, Alumni Bandung.
- Nuryani, S dan Soedjono,1993, **Budidaya Pisang**, penerbit Dahara Prize, Semarang.
- Rismunandar, 1981, **Bertanam Pisang**, penerbit CV Sinar Baru, Bandung.
- Suryadi, A, 1992, **Budidaya, Pengolahan dan Prospek pasar**, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Van Arsdel, W.B., Copley, M.J., and Morgan , M.I., 1973, **Food Dehydration**, The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Wills, R.B.H., et al. Post Harvest, New South Wales University Press, Kensington.
- Winarno, F.G dan B.S Laksmi, 1974, **Dasar-dasar Pengawetan II Sanitasi dan Keracunan**, Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta IPB, Bogor.
- Winarno, F.G, 1989, **Kimia Pangan dan Gizi**, penerbit PT Gramedia, Jakarta.