

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa konsentrasi asam sitrat 0.15 dan *steam blanching* 3 menit merupakan konsentrasi asam sitrat yang memberikan nilai terbaik dari penilaian responden dengan menggunakan uji organoleptik (sensori) yang meliputi warna, rasa, aroma dan kesukaan secara keseluruhan (overall).

Hasil penelitian menunjukkan rerata analisis kandungan gizi tepung sukun pada konsentrasi asam sitrat 0.15% dan *steam blanching* 3 menit menunjukkan kadar air 12.31%; kadar abu 6.79%; lemak 5.28%; protein 12.47%; karbohidrat 84.53%; serat kasar 7.54% dan gula reduksi 2.52%

Sedangkan pada analisis derajat putih tepung sukun menunjukkan pada konsentrasi asam sitrat 0% nilai derajat putih tepung sukun yang dihasilkan adalah 89.76 sedangkan derajat putih tepung sukun pada konsentrasi asam sitrat 0.15% sebesar 90.53% dan pada konsentrasi 0.5% dan 1% derajat putih tepung yang dihasilkan sebesar 91.2%. dari hasil penelitian diketahui peningkatan konsentrasi asam sitrat 0.5% dan 1% tidak memberikan pengaruh nyata pada peningkatan derajat putih tepung sukun yang dihasilkan

#### **5.2 Saran**

Adapun saran dari penelitian ini adalah perlu di upayakan untuk mengembangkan tepung sukun dengan metode kombinasi perendaman asam sitrat dan *steam blanching* menjadi tepung yang dapat menggantikan peran dari tepung terigu. Hal ini juga merupakan upaya untuk menekan ketergantungan masyarakat akan penggunaan tepung terigu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dede Sukandar 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. Valensi Vol. 4 No.1
- Anggraini, K. 2005. Pengaruh Metode Blanching dan Pencelupan dalam Lemak Jenuh terhadap Kualitas French Fries Kentang Varietas Hertha dan Granola. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Anna dan F.M Titin Supriyanti. 2005 “Kajian Proses Netralisasi pada Pemurnian Minyak Goreng Bekas”.Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S., 1989, Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Avianty, Selma. Ayustaningwarno, Fitriyono. (2013). Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan snack bar ubi jalar kedelai hitam sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus tipe 2. *Journal of nutrition college*, Volume 2, Nomor 4.
- BPS. 2012. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia. [http://www.bps.go.id/aboutus.php?booklet= 1](http://www.bps.go.id/aboutus.php?booklet=1). Diakses pada tanggal 29 Januari 2013 pukul 10.00 WIB.
- BSN. 2006. SNI 01-6729-2006 tentang system pangan organik. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta
- Considine, D.M. dan G. D. Considine. 1992. *Food and Food Production Encyclopedia*. Van Nontrand Reinhold Co., Inc., New York.
- Dewan Standardisasi Nasional. 1992. Tepung Singkong (SNI 01-29971992). Dewan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Fajriyatul Mutmainah, Dimas Rahadian A. M., Bambang Sigit Amanto, 2013, *Study Of Physicochemical Characteristic Modified Breadfruit (Artocarpus Communis) Flour By Soaking Time Variation And Acetic Acid Concentration*, *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4*
- Fathurrahman dan Aunurohim. 2012. Kajian Komposisi Fitoplankton dan Hubungannya dengan Lokasi Budidaya Kerang Mutiara (*Pinctada maxima*)

di Perairan Sekotong, Nusa Tenggara Barat. Jurnal Teknik Pomits Vol. 3, No. 2

Fessenden R.J dan J.S. Fessenden, alih bahasa Sukmariah Maun, Kamianti Anas, dan Tilda S. Sally, 2010, Dasar-Dasar Kimia Organik, Binarupa Aksara Publisher, Tangerang halaman 476-479

Feny, B., dan Dimas. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) Termodifikasi Dengan Variasi Konsentrasi Dan Lama Perendaman Asam Laktat .[www.ilmu.pangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmu.pangan.fp.uns.ac.id). Diakses tanggal 15 Septmber 2017

Fardiaz, S.. 1989. Microbiologi Pangan. PAU. Institute Pertanian Bogor, Bogor. Diakses pada tanggal 10/10/2017

Gaman PM dan Sherrington KB (eds). (1992). *The Science of Food*. England: Pergamon Press. Dalam journal Fathia Roshida. 2014 *Pengaruh Jumlah Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air Dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (Borassus Flabellifer)* hal. 297-307

Harsanti, D. 2010. Sintesis dan Karakterisai Boron Karbida dari Asam Borat, Asam Sitrat, dan Karboaktif. Jurnal Sains dan Teknologi Modifikasi Cuaca (11) : 29-40.

Heyne, K., 1987, Tumbuhan berguna Indonesia, Departemen Kehutanan Republik Indonesia, Jakarta

Kedaulatan Rakyat. 2008. Pangan Mahal, Kembali ke Sukun Kaya Gizi.Terbit tanggal tanggal 20 Juni 2008, hal. 12. Yogyakarta diakses pada tanggal 12/12/2017

Kaviya, R., 2012. Comparative studies on the inhibitors of banana peel polyphenol oxidase (PPO). Departement of Biotechlogopy, Kumaraguru College of Technology. Coimbatore.

Lies Suprapti, (2002). Tepung Sukun Pembuatan Dan Pemanfaatannya. Kanisius, Yogyakarta. Dalam SKRIPSI Ratna Sulistyani Purwanita, 2013. Eksperimen Pembuatan Egg Roll Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Dengan Penambahan Jumlah Tepung Tapioka Yang Berbeda. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Unniversitas Negeri Semarang

Luthana. 2009. Prosedur Ekstraksi Senyawa Fenol dan Antibakteri dari Produk Tanaman Gambir Yang Disertai Metode Analisanya. Diakses:25mei2009.<http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2009/01/26/prosedur-ekstraksi-senyawa-fenol-dan-antibakteri-dari-produk-tanamangambir-yang-disertai-metode-analisanya/htm>

- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies. *Agritekno*. 1 (1): 130-138
- Meilgaard, 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston. CRC Dalam Skripsi Lucia Esti Purwandari, 2007. Optimasi campuran asam sitrat, asam tartrat, dan asam bicarbonate, sebagai eksepian dalam pembuatan granul effervences ekstrak rimpang temulawak. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Murni, T., N. Herawati dan Rahmayuni. 2014. Evaluasi mutu kukis yang disubstitusi tepung sukun (*Artocarpus communis*) berbasis minyak sawit merah (MSM), tepung tempe dan tepung udang rebon (*Acetes erythraeus*). *JOM*. 1(1)
- Mustafa, A.M. 1998. Isi Kandungan *Artocarpus communis*. Food science. Diakses pada tanggal 12/10/2017
- Muchtadi, T. R. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung. Dalam Proyek Akhir Wahyu Tri Fatmawati. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun Dan Fruit Pudding Brownies). Program Studi Teknik Bogafakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Pudjihastuti, I. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termodifikasi dari Tapioka. Thesis Universitas Diponegoro Semarang.
- Purba, S.B. 2002. Karakterisasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Hasil Pengereng Drum dan Aplikasinya untuk Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Biskuit. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Dalam Jurnal Dede Sukandar *et, al.* 2014. Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta. Valensi Vol. 4 No.1
- Richana N., A. Budiyanto, dan I. Mulyawati. 2010. Pembuatan Tepung Jagung Termodifikasi dan Pemanfaatannya untuk Roti. Prosiding Pekan Serealia Nasional Balai Besar Litbang Pascapanen.
- SNI 01-2891-1992. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.
- Setijo Pitojo, (1992). *Budidaya Sukun dan Olahan Sukun*. Kanisius, Yogyakarta. Dalam Proyek Akhir Wahyu Tri Fatmawati. 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Produk Cookies ( Choco Cookies,Brownies Sukun

Dan Fruit Pudding Brownies ). Program Studi Teknik Bogafakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta

- Shabella, R. 2012. Terapi Daun Sukun Dahsyatnya Khasiat Daun Sukun Untuk Menumpas Penyakit. Cable Book, Klaten. Dalam Jurnal Rahmah dan Neni Widaningsih. 2010. Derajat Putih Tepung Yang Dihasilkan Pada Beberapa Tingkat Umur Panen Dan Masa Simpan Buah Sukun (*Artocarpus Communis*, Forst). Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjary. ZIRAA'AH, Volume 27 Nomor 1. Halaman 22-26
- Suyanti, S., Widowati dan Suismono. 2003. Teknologi pengolahan tepung sukun dan pemanfaatannya untuk berbagai produk makanan olahan. Jurnal Warta Penelitian Pengembangan Pertanian 25 (2): 12-13.
- Susanto, T. dan Saneto, B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya
- Syamsuhidayat, S.S. dan J.R. Hutapea. 1991. Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia, Edisi Kedua. Departemen Kesehatan RI, Jakarta. Diakses pada tanggal 2/10/2017.
- Teja, W. Albert, Ignatius Sindi P., Aning Ayucitra dan Laurentia E. K. Setiawan. 2008. Karakteristik Pati Sagu Dengan Metode Modifikasi Asetilasi dan Cross-Linking. Jurnal Teknik Kimia Indonesia vol. 7 (3): 836-843.
- Vanessa, 2014. Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii* Bl.) untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah pada Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Widowati, S. 2010. Pangan sukun (*Artocarpus communis*) sebagai pangan sumber karbohidrat dalam mendukung diversifikasi konsumsi pangan. [www.majalahpangan.com](http://www.majalahpangan.com) [23/12/2017]
- Widowati, S. 2007. Prospek tepung sukun sebagai produk makanan olahan dalam upaya menunjang diversifikasi pangan. Makalah Pribadi Pengantar Ke Falsafah Sains, Program Pasca Sarjana/S3 Institut Pertanian Bogor. [sriwidowati@plasa.com](mailto:sriwidowati@plasa.com). Diakses pada tanggal 20/10/2017
- Widowati, S. 2001. Prospek tepung sukun untuk berbagai produk makanan olahan dalam upaya menunjang diversifikasi pangan. <http://www.google.com>.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka, Jakarta. Diakses pada tanggal 20/12/2017.
- Winarno, F G. 2002. Enzim Pangan. Gramedia. Jakarta. Diakses pada tanggal 21/12/2017