

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Pendugaan umur simpan *grits* jagung dengan metode titik air kritis menunjukkan bahwa P1 dapat disimpan selama 64 hari, p2 dapat disimpan selama 64 hari, dan p3 dapat disimpan selama 60 hari.
2. Kondisi fisik grits jagung instan nikstamal berdasarkan pengamatan organoleptik dengan parameter warna, aroma dan penampakan jamur menunjukkan bahwa sampai dengan penyimpanan hari ke 14 belum menunjukkan perubahan.

5.2 Saran

Pendugaan umur simpan dengan metode titik air kritis ini hanyalah bersifat pendugaan, yaitu dengan menyimpan produk pada kondisi penyimpanan, baik pengemasan maupun kondisi penyimpanan yang sesuai dengan keadaan yang sebenarnya dan dihitung umur simpannya. Penelitian ini hanya memfokuskan pengaruh umur simpan *Grits* jagung terhadap perubahan mutu warna, aroma dan tumbuhnya mikroorganisme, oleh karena itu, perlu juga dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh umur simpan terhadap perubahan mutu tekstur produk *Grits* jagung dan jenis kemasan yg digunakan..

DAFTAR PUSTAKA

- Adisarwanto T, Widayastuti YE. 2003. *Meningkatkan Produksi Jagung*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Acharjee TC, Coronella CJ, Vasquez VR. 2011. *Effect of thermal pretreatment on equilibrium moisture content of lignocellulosic biomass*. Journal of Bioresource Technology. 102: 4849–4854.
- Annisa Sita Larasati. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Lidah Buaya Dengan Metode Kadar Air Kritis*.
- Agustina F. 2008. Kajian dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Bahrie S. 2005. *Optimasi proses pada proses pengolahan bubur jagung menggunakan alat pengering drum (drum dryer)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- [BPS]. Biro Pusat Statistik. 2009. *Harvested area, yield rate and production of maize by province*. Januari 2010]
- Chung MS, Ruan RR, Chen P, Chung SH, Ahn TH, and Lee KH. 2000. *Study of caking in powdered foods using nuclear magnetic resonance spectroscopy*. J. Food Sci 65(1): 134-138.
- Djaina. 2017. *Analisis Kandungan Proksimat Dan Kalsium Grits Jagung Nikstamal Sebagai Bahan Baku Bubur Tradisional Gorontalo*.
- Geochembio. 2009. *Zea mays,corn, maize, mealie*. [20 Desember 2009].
- Hendy. 2007. *Formulasi bubur instan berbasis singkong (Manihot esculenta Crantz) sebagai pangan pokok alternatif* [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hartono NAD. 2004. *Pengaruh jenis jagung terhadap pembuatan beras jagung instan*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Herlina Marta dan Tensiska. 2016. *Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Jagung Pregelatinisasi serta aplikasinya pada pembuatan bubur instan*.
- Hilda Dasa Indah. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Cone Es Krim Dengan Metode Akselerasi Model Kadar Air Kritis*.

- Husain H. 2006. *Optimasi proses pengeringan grits jagung dan santan sebagai bahan baku bassang instan, makanan tradisional Makassar.* [Tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Idmar Deki. 2010. *Optimasi Formula Permen Jelly Rumput laut (Kappaphycus Alvarezii) Dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Model Pendekatan Kadar Air Kritis Yang Dimodifikasi.*
- Juniawati.2003.*Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen.*(Skripsi). Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Lopulalan CG. 2008. *Kajian Formulasi dan Isotherm Sorpsi Air Biskuit Jagung. Disertasi. Sekolah Pascasarjana.* Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marta, H. 2011. *Sifat Fungsional dan Reologi Tepung Jagung Nikstamal serta Contoh Aplikasinya pada Pembuatan Makanan Pendamping ASI.* (Skripsi). IPB. Bogor.
- McDonogh, C. M., M.H. Gomez, L.W. Rooney, dan S.O. Serna-Saldivar. 2001. *Alkaline-cooked Corn Product. Chapter 4 in: snack foods processing.* E. Lucas and L. Rooney, ed. Technomic publishing: Lancaster, PA.
- Mamentu, A.K, dkk. 2012. *Analisis Mutu Sensoris, Fisik, dan Kimia Biskuit Balita yang Dibuat dari Campuran Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) dan Wortal (Daucus Carota).* Jurnal Mahasiswa Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Unsrat, Dosen Ilmu dan Teknologi Pangan UnsratMendez-Montalvo, G., Sanchez-Rivera, M.M., Parades-Lopez, O. and Bello-Perez, L. A. 2006. *Thermal and rheological properties of nixtamalized maize starch.* *International Journal of Biological Macromolecules.* 40 : 59-63.
- Panggabean KD. 2004. *Pengembangan produk bubur jagung instan.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu WP dan Arpah. 2003. *Penuntun Teknis: Penetapan Kadaluarsa Produk Industri Kecil Pangan.* Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Robertson GL. 2010. *Food packaging and shelf life.* Di dalam: Robertson GL, editor. *Food Packaging and Shelf Life a Practical Guide.* London (UK): CRC Press Taylor and Francis Group. hlm 1-16.
- Rukmana R. 2005. *Usaha Tani Jagung.* Kanisius,Jogyakarta.
- Rooney, L.W., S.O. Serna-Saldivar. 2003. *Food Use of Whole Corn and Dry Milled Fractions.* American Association Of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, Minnesota, USA.

Budijanto, 2010, *Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis.*

Serna Salvidar, Sergio O, Gomez MH, Rooney LW. 2001. *Food Uses of Regular and Specialty Corn and Their Dry-Milled Fraction.* Arnel R. Hallauer editor. Specialty Corn 2nd. New York: CRS Press.

Widianti, G.G. 2010. *Pengaruh lama nikstamalisasi terhadap tualitas tortilla chip. (Skripsi).* Universitas Lampung. Bandar Lampung.

Winarno FG.2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Widowati, 2010. *Pengaruh isoterm sorpsi air terhadap stabilitas beras ubi.* *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 21(2): 123-128.