

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa penambahan tepung jagung pulut yang semakin tinggi pada ilabulo akan meningkatkan kekenyalan dan viskositas. Hasil dari penambahan tepung jagung pulut terhadap berpengaruh nyata terhadap parameter suhu dan waktu gelatinisasi, sedangkan pada parameter kekenyalan dan viskositas tidak berpengaruh terhadap penambahan tepung jagung pulut. Tingkat penerimaan panelis terhadap rasa memberikan skor agak suka (4,87-5,00), pada tekstur dengan skor netral (4,00-4,47), pada warna memberikan penilaian dengan skor agak suka (3,50-4,80), dan pada aroma memberikan skor netral (4,37-4,47).

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diberikan sebagai tindak lanjut dari hasil penelitian ini antara lain :

1. perlu dilakukan uji proksimat pada ilabulo hasil formulasi tepung jagung pulut dan tepung sagu.
2. perlu dilakukan pengujian umur simpan ilabulo yang telah ditambahkan tepung jagung pulut sehingga memudahkan bila akan diproduksi secara lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., P. Hariyadi, T.R. Muchtadi, dan N. Andarwulan. 2010. *Hubungan antara waktu fermentasi grits jagung dengan sifat gelatinisasi tepung jagung putih yang dipengaruhi ukuran partikel*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XXI (1): 18-24.
- Arista, Yessi. (2012). *Pengaruh Variasi Substitusi Tepung Sukun (Artocarpus Atilis Fosbeng) Terhadap Viskositas Adonan Tingkat Pengembangan Pada Kue Muffin*. Skripsi. Fakultas ilmu kesehatan UMS, surakarta
- Arsyad B. 2011. *Mengenal Makanan Khas Gorontalo*. Tribun Gorontalo.com. <http://gorontalo.tribunnews.com/2011/07/17/mengenal-makanan-khas-gorontalo> (Diakses tanggal 10 Feb 2012).
- Ahmad and Williams, 1998. *Kandungan amilopektin pati sagu*
- Chen, Z. (2003). *Physicochemical of Sweet Potato Starches and Their Application in Noodle Products*. Ph.D. Thesis. Wageningen University, The Netherlands, p.1-25.
- Chien YNg, Karim SAB. 2016. *Historical and contemporary perspectives of the Nyonya food culture in Malaysia*. *Journal of Ethnic Foods*.
- Demam, J.M. 2007. *Kimia makanan. Penerjemahan kokasih padmawinata*, ITB, Bandung.
- Flach, M. dan F. Rumawas, eds. 1996. *Plant Resources of South-East Asia (PROSEA) No.9: Plants Yielding Non-Seed Carbohydrates*. Leyden. Blackhuys.
- Ferdiaz D. 1989. *Hidrokoloid*. Bogor (ID): *Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, PAU Pangan dan Gizi IPB*
- Felicia, 2010. *Penggunaan pati sagu termodifikasi dengan heat Moisture-treatment (hmt) untuk meningkatkan Kualitas tekstur bakso daging sapi*, IPB
- Ginting dkk, 2014. *Pengaruh variasi temperatur gelatinisasi pati terhadap sifat kekuatan tarik dan pemanjangan pada saat putus bioplastik pati umbi talas*, Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta , 12 November 2014, TK-002 ISSN : 2407 – 1846.
- Harmain dan Yusuf, (2012). *Formulasi Produk Ilabulo ikan patin (Pangasius sp.)* Universitas Negeri Gorontalo

- Karim, A.A., A.P.L. Tie, D.M.A. Manan dan I.S.M. Zaidul. 2008. *Starch from the sago (Metroxylon sago) palm tree-properties, prospects, and new industrial source for food and other uses. Reviews in Food Science and Food Safety*, 7 : 215-228.
- Mc Cready, R. M. 1970. *Starch and Dextrin. In: Joslyn M. A. Editor Method in Food Analysis. Academic Press, New York.*
- Maherawati dkk, 2011. Karakteristik pati dari batang sagu kalimantan barat
Pada tahap pertumbuhan yang berbeda. Universitas Gadjah Mada, Jl. Flora, Bulaksumur, Yogyakarta 55281
- Meilgaard MC, Carr BT, Civille GV. 2006. *Sensory Evaluation Technique, 4ed.* Texas (US): CRC Press.
- Napu, A. 2010. *Penerapan Ilmu Gizi Berbasis Makanan Khas Daerah Menyehatkan dan Melestarikan Budaya Bangsa: Pembelajaran tentang Gizi, Kesehatan dan Kepemilikan Budaya.* J Ilmiah Agropolitan 3(.2) 361-367. Bogor.
- Pandisurya, C. 1983. *Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso.* [skripsi]. FATETA, IPB, Bogor.
- Purnomo H. 1990. *Kajian Mutu Bakso Daging Sapi, Bakso Urat dan Bakso Aci di Daerah Bogor.* [skripsi]. FATETA, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Princestasari 2015. *Formulasi rumput laut glacilaria sp. Dalam pembuatan bakso daging sapi Tinggi serat dan iodium IPB*
- Qanytah, (2012). *Proses produksi tepung jagung, pembuatan tepung jagung,* dauwload:http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/image/publikasi/artikel/tepung_jagung.pdf diakses tanggal 14 april 2018.
- Suarni, 2005. *Sifat fisikokimia dan fungsional tepung jagung sebagai bahan pangan.* hlm. 401-406. In Suyanto (Ed.). *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung, Makassar, 29-30 September 2005.* Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Suarni, Tj. Harlim, A. Upe, and R. Patong. 2007. *The enzymatic effect (α -amylase) on viscosity and carbohydrate composition of maize flour.* Indonesian Journal of Chemistry 7(2):218- 222.

- Suarni, 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (cookies)*. Balai Penelitian Tanaman Serealia, Jalan Dr. Ratulangi No.274, Kotak Pos 1173, Maros 90514
- Santosa, B.A.S., Sudaryono, dan S. Widowati. 2006. *Karakteristik ekstrudat beberapa varietas jagung dengan penambahan aquades*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 3(2): 96-108.
- Suarni. (2005). *Karakteristik fisikokimia dan amilograf tepung jagung sebagai bahan pangan. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*. Makassar, 29-30 September 2005. P. 440-444.
- Suarni dan Firmansya (2005). *Beras jagung: prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok. Prosiding seminar dan lokakarya nasional jagug. Makasar*. P. 393-398
- Suarni, 2009 *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*, Balai Penelitian Tanaman Serealia
- Saipi 2017, *Analisis Tingkat Kesukaan Dan Kadar Gizi Bakso Kentang (solanum tuberosum l.) Goreng Dengan Subsitusi Tepung Terigu Dan Tepung Jagung*, UNG.
- Talenta, 2016. *Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Di Kota Medan* USU 1 (1) 2016: 92-96
- Widowati et al. (2007). *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. Bagian buku jagung. Puslitbang tanaman pangan*. P. 410-426
- Wibowo,S., 2006. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso daging Penemar Swadaya*, Jakarta.
- Winarno FG. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta (ID): PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): PT Gramedia Pustaka Utama.
- Widaningrum dan E.Y. Purwani. 2006. *Karakterisasi serta studi pengaruh perlakuan panas dan HTM terhadap sifat fisikokimia pati jagung*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 3(2): 109-118.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta (ID): PT Gramedia Pustaka Utama

Widaningrum dan E.Y. Purwani. 2006. *Karakterisasi serta studi pengaruh perlakuan panas dan HTM terhadap sifat fisikokimia pati jagung*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 3(2): 109-118.

Princhestasari, 2015. *Formulasi rumput laut Glacilaria Sp. Dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi Tinggi Serat*. IPB

Yi, C. L.H., Y. Shao and K.H. Tseng, 1995. *Gelatinization Mechanism and Rheological Properties of Rice Starch*. Cereal Chem., 72 (4):393-400.