

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan yaitu:

1. Tingkat kesukaan panelis terhadap puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu didapatkan hasil terbaik pada warna puding dengan nilai 5.03 (agak suka), tekstur puding dengan nilai 5.86 (suka), rasa puding dengan nilai 5.63 (suka), aroma dengan nilai 4.33, serta secara keseluruhan dengan skor tertinggi 5.86 (suka).
2. Karakterisasi sifat fisik puding tomat dengan pemanfaatan pati ubi jalar ungu didapatkan hasil terbaik pada kekuatan gel dengan nilai 220.04%, tingginya nilai kekuatan gel menghasilkan produk terbaik pada puding, sineresis dengan nilai 15.23%, produk yang tidak mengalami sineresis dapat dikatakan bahwa produk semakin baik, antioksidan dengan nilai 41.42%, semakin kecil angka yang dihasilkan maka semakin efektif senyawa dalam mereduksi radikal bebas.

5.2 saran

1. Untuk penelitian lanjutan disarankan untuk menggunakan pati dari jenis lainnya sebagai penstabil puding.
2. Disarankan untuk melanjutkan penelitian tentang umur simpan pada puding.

DAFTAR PUSTAKA

- Agarwa, A., Rao, A. V., 2000. *Tomato Lycopene and Its Role in Human Health and Chronic Disease*. *Can. Med. Assoc. J.* 163:739-744.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University
- Anni Faridah. 2008. *Patiseri jilid 1 Untuk Smk*: Jakarta Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Armisen. R., Galatas F. 2000. *Agar in Hand Book of Hydrocolloid*. Phillip GO William PA. Ed. England. Woodhead Publishing Ltd.p 230-245
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wotton. 2007. *Ilmu Pangan. Penerjemah: Hari purnomo dan Adiono*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Budianta, D.W., Harijono, dan Murtini. 2000. *Pengaruh Penambahan Kuning Telur dan Maltodekstrin Terhadap Kemampuan Pelarutan Kembali dan Sifat Organoleptik Santan Bubuk Kelapa (Cocos nucifera L.)*. *Jurnal Pertanian*. 1(2):60. Universitas Katolik Widyadarmasurabaya. Surabaya.
- Campo, V.L., kawano, D.F., da Silva Jr., D.B., Carvalho, I. 2009. *Review Carrageenans: Biological Properties, Chemical Modification and Structural Analysis*. *Carbohydrate polymers*. 77: 167-180.
- Charles, A.L., Chang, Y.H, KO, W.C., Sririth, K., dan Huang, T.C, 2005. *Influence of Amylopectin Structure and Amylose Content on the Gelling Properties of Five Cultivars of Cassava Starches*. *J Agrit food chem* 53(7): 2717-25.
- Chen, M.C., Cheng, S.J., Hwang, Y. 2005. "An empirical investigation of the relationship between intellectual capital and firms' market value and financial performance". *Journal of Intellectual Capital*. Vol. 6 No. 2. pp.159-176.
- De Man, J.M., 2003. *Kimia makanan*. Bandung, Penerbit ITB.
- Denada. 2016. *Pengaruh Penambahan Penstabil Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas Blackie) Terhadap Mutu Dan Organoleptik Es Krim*. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri*. Universitas Mataram.
- Faridah, L. 2001. *Studi Tentang Pembuatan Tepung Instan Karaginan dari Rumput Laut Kapphapyucus Alvarezii*. *Skripsi*. Institut pertanian bogor. Bogor. 101 Hal.
- Fennema, O. R. 1996. *Principles of Food Science Part 1. Food Chemistry Incorporation*. New York.
- Firmanto, B.H. 2011. *Sukses Bertanam Tomat Secara Organik*. Angkasa. Bandung.
- Gaman P. M. Dan K. B. Sherrington. 1992. *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada.
- Ginting, E., J.S. Utomo., R. Yulifianti dan M. Jusuf. 2011. *Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan Fungsional*. *Iptek Tanaman Pangan*. 6 (1): 116-138
- Graimesh, Nicola. 2006. *Brain Foods For Kids*. Jakarta: Erlangga

- Handawi, P.S. 2010. *Kajian Keterkaitan Produksi, Perdagangan dan Konsumsi Ubi Jalar untuk Meningkatkan 30% Partisipasi Konsumsi Mendukung Proses Keanekaragaman Pangan dan Gizi*. Seminar Nasional. <http://www.anneahira.com/ArtikelUmum/Agribisnis.htm>. Kantor Deputi Menegristek. Ubi Jalar/Ketela rambat (*Ipomoea batatas* L).
- Hayashi, L., Oliveira, E.C., Bleicher-Lhouneur, G., Boulenguer, P., Pereira, R.T.L., von seekendorff, R., shimoda, V.T., Leflamand, A., Vallee, P and Critchley, A.T. 2007. The Effects of Selected Cultivation Conditions on The Carrageenan Characteristics of *Kappaphycus alvarezii* (Rhodophyta, Solieriaceae) in Ubatuba Bay, Sao Paulo, Brazil. *J Appl. Phycol.* 19: 505-511.
- Hidayat, B., Ahza A.B., Sugiyono. 2007. *Karakteristik Tepung Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan) 18 (1): 3239.
- Honestin, T. 2007. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Huang, D.P. and L. W. Rooney. 2001. *Starches for Snacks Foods*. Dalam R.W. Javanmard M., N. L. Chin, Y. A. Yusof dan J. Endan. 2012. *Application of sago starch as a gelling agent in jam*. *CyTA-J. Food.* 10(4): 275-286.
- Jun M, Fu HY, Hong J, Wang X, Yang CS, Ho CT, 2006, *Comprasion of antioxidant activities of isoflavones from kudzu root (Pueraria lobate owhi)*. *J of Food Science.* 2006; 2117-22.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, St. A. dan Ginting, E. (2008). Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30: 13-14.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom.
- Kailaku, S. I., K. T. Dewandari dan Sunarmani. 2007. *Potensi likopen dalam tomat untuk kesehatan*. *Buletin Teknologi pascapanen Pertanian.* Vol.03:50-58.
- Kikuzaki, H., Hisamoto, M., Hirose, K., Akiyama, K., and Taniguchi, H., *Antioxidants Properties of Ferulic Acid and Its Related Compound*, *J. Agric. Food Chem*, 2002, 50:2161-2168.
- Krisnawati, R. 2014 *Pengaruh Substitusi Purre Ubi Jalar Ungu (Ipomea Batatas) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar*.
- Kumalaningsih, S. 2006. *Antioksidan Alami*. Trubus Agrisarana. Surabaya. 112 hlm.
- Kurman, J. A. J.L.Rasic and M. Kroger. 1992. *Encyclopedia of Fermented Fresh Milk Product*. Nostrand Reinhold, USA.
- Lee JS, Lo, YI, Chye, Fy. 2008. *Effect of K⁺ Ca²⁺ and Na⁺ on gelling properties of Eucheuma Cottonii*. *Sains Malaysiana.* 37 (1) : 71-77
- Lingga, P. 1995. *Petunjuk penggunaan pupuk*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Marinho-Soriano E, Bourret E. 2003. Effect of Season on Yield and Quality of Agar from *Gracilaria* species (Gracilariaceae, Rodophyta). *J. Bioresource Tecnology.* 90: 329-333.

- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical sources of starch*. CRC Press, Baco Raton. Florida.
- Moorthy, S.N., and C. Balangopalan. 2010. *Physicochemical Properties of Enzymatically Separated Starch from Sweet Potato*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Nollet, L.M.L 1996. *Handbook of food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. Marcell Dekter Inc, New York.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic PressInc., San Diego, California.
- Rahayu, W. P. 2001. *Petunjuk praktikum penilaian organoleptik*. Jurusan Teknologi
- Rice-Evans, C. A., N. J. Miller, and G. Paganga. 1997. *Antioxidant properties of phenolic compounds*. Journal Trends in Plant Science, 2 (4).
- Wenno MR, Thenu JL, Lopulalan CGC. 2012. *Karakteristik Kappa Karaginan Dari Kappaphycus Alvarezii pada Berbagai Umur Panen*. Jurnal Pascapanendan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. (7 (1):61-67
- Santoso, W.E.A dan T. Estiasih. 2014. *Kopigmentasi Ubi Jalar Ungu Dengan Kopigmentasi NaKaseinat dan Protein Whey Serta Satbilitasnya Terhadap Pemanasan*. J. Pangan dan Agroindustri. 2 (4): 121-127.
- Saputra, D.R. (2008). *Aplikasi Bioteknologi Pemanfaatan Limbah Rumput Laut*. Jakarta: Kanisius
- Soenarjo, R., 1984. *Potensi ubi jalar sebagai bahan baku sirupfruktosa*. Jurnal penelitian dan pengembangan pertanian. Balitbang pertanian, departemen pertanian, bogor.
- Srichuwong, S. T. C. Sunarti, T. Mishima, N. Isono dan M. Hisamatsu. 2005. *Straches from different botanical sources I: contribution of amylopectin fine structure to thermal properties and enzyme digestibility*. J. Carbohydrates Polymer. 60(4): 373-378.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Subaryono, Utomo,, B.S.B., Wikanta, T., dan Satriyana, N, (2003). *Pengaruh Penambahan Iota karaginan pada ekstrasi agarosa dari agar-agar menggunakan cetylpiridinum klorida*. J. Penel. Perikanan Indonesia. 9(5): 1-5
- Suryani N, Sulistiawati dan Fasrini A. 2009. *Kekuatan Gelatinisasi Tipe B dalam Formulasi Granula Terhadap Kemampuan Mukondhesif*. Makanan, Kesehatan, Vol. 13 No. 1:1-4
- Swinkels, 1985. *Source of Starch, Its Chemistry and Physics*. Di dalam : .M.A.V.Beynum dan J.A Roels (eds). Starch Conversion Tecnology. Marcel Dekker,Inc., New York.
- Takano R., Kaeko H., Saburo H. 1995. *Highly Methylated Agars with a High GelMelting Point from the Red Seaweed, Gracilariaeucheumoides*. ElsevierScience, 40(2):487-490.
- Trubus, 17 Agustus 2008, *Negeri Berlimpah Energi dan Pangan*. Hal 96.

- Wasonowati, C. 2011. *Meningkatkan Pertumbuhan Tanaman Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill) Dengan Sistem Budidaya Hidroponik*. Agrovigor volume 4.
- Widjanarko. 2008. *Efek Pengolahan Terhadap Komposisi dan Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://www.simonbwijanarko.wordpress.com/2008/06/19/efek-pengolahan-terhadap-komposisi-kimia-fisik-ubi-jalar-ungu-dan-kuning/>. Diakses pada tanggal 28 April 2019.
- Wijaya, H. 2009. *Sensasi Rasa Foodreview Indonesia*. Vol. IV, Bogor.
- Wijayanti, E., dan Anas D., Susila. 2013. *Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.) secara Hidroponik dengan Beberapa Komposisi Media Tanam*. Skripsi. Jurusan Budidaya Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wurzburg, O.B 1989. *Modified Starches: Properties and Uses* . CRC Press, Boca Raton. Florida