

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini diperoleh perlakuan terbaik yaitu pada suhu 55°C dan lama pengeringan 20 jam. Pada parameter rendemen dengan nilai 65.63%, kadar air 5.27%, *Volatile Reducing Substance* (VRS) 32.42%, pengukuran warna pada warna L (Kecerahan) 38.20%, nilai warna a (Kemerahan) 24.97%, nilai warna b (Kekuningan) 52.77%, dan untuk parameter uji organoleptik pada aroma memiliki nilai 5.7%, warna 5.56%, rasa 5.2%, dan secara keseluruhan dengan nilai 5.78 (Agak suka).

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan berdasarkan penelitian ini yaitu:

1. Sebaiknya dalam melakukan penelitian harus memperhatikan kesiapan alat yang akan digunakan sehingga pada saat pembuatan sampai dengan pengujian tidak mengalami kendala apapun. Serta penggunaan peralatan selama proses pembuatan sampai proses pengujian harus diperhatikan agar tidak mengurangi mutu produk.
2. Disarankan untuk melanjutkan penelitian tentang umur simpan terhadap bumbu iloni instan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, R. Yuwono, S. S. dan Wijayanti, N. 2017. *Pengaruh Proporsi Minyak dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 5 (4).
- Astuti, S. M. 2009. *Teknik Pengaturan Suhu dan Waktu Pengeringan Beku Bawang Daun (Allium fistulosum L.)*. Buletin Teknik Pertanian. Vol. 14 (1).
- Astawan. 2009. *Sehat dengan Kacang-kacangan dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ananonim., 2010. *Kebijakan Pengembangan Produksi Bawang Merah di Indonesia*. Makalah disampaikan dalam Apresiasi Penerapan Penanggulangan OPT Bawang Merah, Surabaya, 5-7 Juli 2005, Direktorat Jendral Bina Produksi Holtikultura.
- Asghari, G, A. Mostajeran, A., Shebli, M. 2009. *Curcuminoid and essential oil Compements of turmenic at different steges of growth cultivated*. Reseach In Pharma. Cevtical. Cevtical sciences. 4 (1): 55-61.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Chemist. Inc.* Virginia.
- Anshar M., 2002. *Aplikasi Effective Microorganism Dan Pupuk Organik Hayati E2001 Untuk Meningkatkan Hasil Bawang Merah*. J. Agrisains 3 (1), April 2002.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 2010. *Food Science*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono dalam Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Pres. 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 Wieya Mandala. Surabaya.
- Cahyono, M. A. dan Yuwono, S. S. 2015. *Pengaruh Proporsi Santan dan Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Gado-Gado Instan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 (3).
- Diza, Y. H., T. Wahyuningsih, dan Silfia. 2014. *Penentuan Waktu dan Suhu Pengeringan Optimal Terhadap Sifat Fisik Bahan Pengisi Bubur Kampion Instan Menggunakan Pengering Vakum*. Jurnal Litbang Industri. Vol. 4 (2).

- Duke JA., M. Jo Bogenschutz-Godwin, J. Du Cellier and PAK Duke. 2002. *Hanbook of Medial Spices*. CRS Press.
- Damayanti L. dan Kalaba Y., 2004. *Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi dan pendapatan usahatani bawang merah di Desa Labuan Toposo Kec. Labuan, Kab. Donggala*. J. Agrisains 5 (3), Desember 2004.
- Faber, L., Ferro, M.1956. *Volatile Reducing Volatile nitrogen Compounds In Relation to Spoilage In Canned Fish*. Food Technol. 10:303-304.
- Lakshmi, G. C. 2014. *Food Coloring: The Natural Way*. *Research Journal of Chemical Sciences*. Vol. 4 (2).
- Hambali, E., Fatmawati, dan R. Permanik. 2005. *Membuat Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiandmoko.1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrata Thumb)*. Skripsi. Universitas Hasa-nuddin Makassar.
- Herlina, N. dan M. H. S. Ginting. 2002. *Lemak dan Minyak*. Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Histifarina D, D. Musaddad, dan E. Murtiningsih. 2004, *Teknik Pengeringan Dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu*. Yogyakarta. Balai Tanaman Sayuran. Jurnal Holtikultura. 14 (2): 107-112 Silalahi, Jansen. 2006: 70-73.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Colour and Apearance*. Marylan: Aspen publisher Inc.
- Kusumah, G. R. B. 2017. *Pengaruh Formula Dan Perbandingan Bumbu Serbuk Dengan Santan Serbuk Terhadap Karakteristik Bumbu Gulai Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying*. Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Khairani, A. 2014. *Bawang Putih Raja Tanam Kedokteran*. Surabaya: Alfasyam Publishing.
- Muchtadi, T. R. Sugiyono. 2013. *Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan*. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Mayasari, E. Oke, A. L. Satrijo, S. Maria. U. 2017. *Pembuatan Bumbu Instan Dari Ekstrak Daun San-Sakng Sebagai Alternatif Penyedap Alami*. Penerapan Ilmu Pengetahuan dan teknologi. Pontianak

- Nithiyantham, S., Perumal S and George F. 2013. *Proximate composition and functional properties of raw and processed Jatropha curcas L. Kernel meal. International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*. Vol. 4 (1).
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. 2006. *Bioaktivitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Roxb.) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri Escherichia coli dan Bacillus subtilis*. Jurnal Biogenesis. Vol.2 (2) : 64-66.
- Purwaningsih, E 2007. *Bawang Putih*, Edisi Pertama, Inaparawita Sari, Ganeca Exact.
- Raghavan, U. S. 2007. *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. 2nd Edition. CRC Press. Boca Raton, Florida
- Rahayu, W. P. 2002. *Aktivitas Anti Mikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. 1, no.2. pp. 39-48.
- Rahim, A., Mappiratu, dan A. Noviyanty. 2009. *Sifat Fisikokimia dan Sensori Sohun instan dari Pati Sagu*. Jurusan Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako.
- Ratnasari, Y. N. 2014. *Pengaruh Suhu Dan Lama Perendaman Terhadap Laju Pengeringan Kacang Hijau Pada Kinerja Alat Rotari Dryer*. (Doctoral dissertation, Undip).
- Rolls, E.T. 2011. *Taste, Olfactory And Food Texture Reward Processing in The Brain and Obesity*. International Journal of Obesity. 35
- Rosniar, M. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rukmana, R., 1995. *Bawang merah budidaya dan pengolahan pasca panen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Saadah, M., N. Nurdiana, dan W. Dwi. 2016. *Uji Kadar Zat Warna (β -karoten) Pada Cabe Merah (Capsicum annum.Linn) Sebagai Pewarna Alami*. Skripsi Jurusan Tadris IPA Biologi. FITK IAIN. Mataram
- Sarastuti, M. dan Yuwono, S. S. 2015. *Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 (2).
- Setiadi. 2005. *Bertanam Padi*. Penebar Swadaya. Jakarta. Penebar Swadaya. Jakarta. 183 hlm.

- Setiawan, Edy. 2014. *Uji Kinerja Pengeringan Tipe Efek Rumah Kaca dengan Penambahan Kipas (Blade Fan) Untuk Pengeringan Cabai Merah (Capsicum annum L)*. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Darrusalam Banda Aceh.
- Sianipar, D. 2008. *Kajian Formulasi Bumbu Instan binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Menggunakan Metode Kadar Air Kritis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Simatupang, M. 2014. Melirik Peluang Budaya Kemiri. <http://www.jurnalasia.com/2014/02/19/15803/>, diakses 2 Juni 2019.
- Srihari, Endang. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk*. Jurnal Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik Universitas Surabaya. Surabaya.
- Sudibyo A., Tiurlan F.H dan Setyadjit. 2010. *Pendugaan Masa Simpan Produk Kopi Instan Menggunakan Studi Penyimpanan yang di Akselerasi dengan Model Kinetika Arrhenus*. Agro-Based Industry Bogor. Vol. 27. No.1.
- Supriyanto, Rahardjo, B., Marsono, Y., dan Supranto. 2016. *Kinetika Perubahan Kadar 5-Hydroxymethyl-2-Furfural (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol. 8 (2).
- Syah, D. 2012. Pengantar teknologi pangan. PT Penerbit IPB Press. Bogor
- Tim Bina Karya Tani, 2009. *Budidaya Tanaman Jahe*. Yrama Widya. Bandung. (Hal 9)
- Trujillo, J, Chirino, Y, I, Moliana-Jijon, E, Anderica-Romero, A C, Tapia, E T, Pedraza-Chaverri, J. 2013. *Renoprotective effect of the antioxidant curcumin: recent findings*. *Redox Biology*. Vol. 1 (1):448-456
- Widya, A. H. 2006. *Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Sumber Protein dan Jenis Filler yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G., S. Fardiadzan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Wibowo, S. 1995. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya. Jakarta.