

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Kesimpulan**

Kesimpulan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu konsentrasi garam, gula, dan cuka memberikan pengaruh terhadap mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok terhadap kualitas penyimpanan. Karakteristik mutu organoleptik asinan jantung pisang kepok berdasarkan perlakuan terbaik terhadap kualitas penyimpanan pada pengujian pH yaitu pada perlakuan konsentrasi 4 gr garam, 19 ml larutan gula, dan 3 ml cuka (4,9 – 4,68), pada pengujian TPC yakni perlakuan konsentrasi 4 gr garam, 19 ml larutan gula, dan 3 ml cuka (7,37 – 9,43), serta pada pengujian susut bobot yakni perlakuan konsentrasi 3 gr garam, 17 ml larutan gula, dan 2,5 ml cuka (0,0011 – 0,0033). Sedangkan berdasarkan hasil uji organoleptik secara umum menunjukkan, konsentrasi 3 gr garam, 17 ml larutan gula, dan 2,5 ml cuka merupakan perlakuan terbaik berdasarkan parameter warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap kualitas penyimpanan.

### **5.2 Saran**

Saran berdasarkan penelitian yang telah dilakukan adalah sebagai berikut.

1. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang uji bakteri asam laktat, kadar gula, dan kadar serat pada asinan jantung pisang kepok selama masa penyimpanan.
2. Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut tentang asinan jantung pisang kepok dengan penambahan konsentrasi garam, larutan gula, dan cuka dengan penyimpanan suhu dingin agar masa penyimpanan semakin lama.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aida, Y., C. F. Mamujahdan A. T. Agustin. 2014. *Pemanfaatan Jantung Pisang (Musa paradisiaca) dengan Penambahan Ikan Layang (Decaptherus Sp.) pada Pembuatan Abon*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 2(1).
- Achsyaf. 2014. *Fermentasi Sayur Asin*. <http://ahsyaf.blogspot.co.id/2014/05/produk-fermentasisayur-asin.html>. Diakses : 8 Agustus 2019.
- Agoes, D. S., Lisdiana. 1995. *Memilih dan Mengolah Sayuran*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Amri, K., dan Khairuman. 2012. *Kebutuhan Nutrisi Ikan* ([http://o-fish.com/PakanIkan/Kebutuhan\\_nutrisi.php](http://o-fish.com/PakanIkan/Kebutuhan_nutrisi.php)). Diakses : 8 Agustus 2019.
- Asniar. 2011. *Mikroba dan Fermentasi*. [Sisvikaasniar.blogspot.co.id/2011/12/mikroba-dan-fermentasi.html](http://sisvikaasniar.blogspot.co.id/2011/12/mikroba-dan-fermentasi.html). Diakses : 9 Agustus 2019.
- Astuti, Sri Mulia. 2006. *Teknik Pelaksanaan Percobaan Pengaruh Konsentrasi Garam dan Bleaching Terhadap Mutu Acar Buncis*. Jurnal Buletin Teknik Pertanian, Vol. 11 (2).
- Ayres, J.C. 1980. *Microbiology of Food*. W.H. Freeman and Co., USA.
- Axelsson, L. 1998. *Lactic Acid Bacteria : Classification and Physiology*. Dalam Salminen, S dan A.Von Wright (ed), 1998. *Lactic Acid Bacteria: Microbiology and Functional Aspects*. Marcel Dekker. Inc. New York
- Buckle K.A, R.A Edwards, G.H Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta (ID) : Universitas Indonesia Press.
- 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta (ID) : Universitas Indonesia Press.
- 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. Jakarta (ID) : Universitas Indonesia Press.
- Daulay D. 1991. *Fermentasi Keju*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi-PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Daulay, D dan A. Rahman.1992. *Teknologi Fermentasi Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor. IPB
- Desroiser, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia (UIPRESS). Jakarta
- Dewi, D. L., Nazaruddin., dan Handayani, B. R. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Cuka Apel Terhadap Mutu Pikel Mentimun (Cucumis sativus L.)*. Artikel Ilmiah. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri, Universitas Mataram.

- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. *Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat*. Jawa Barat.
- Ebner, H. 1983. *Food and Feed Production with Microorganism*. Verlag Chemie Weinheim: 426-444.
- Eren, U.V., 2008, *Research About Viable Lactobacillus Bulgaricus And Streptococcus Thermophilus Number & Food Science In The Market Yoghurt*, World J. of Dairy 3(1)
- Faiqoh, E. N. 2014. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam CaCl<sub>2</sub> (Kalsium Klorida) Terhadap Kualitas dan Kuantitas Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis)*. E-theses. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang
- Fathonah, S. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Garam dan Penambahan Sumber Karbohidrat Terhadap Mutu Organoleptik Produk Sawi Asin*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Feliatra. 1999. *Identifikasi Bakteri Patogen (Vibrio sp.) di Perairan Nongsa Batam Propinsi Riau*. Jurnal Nature Indonesia II (1) : 28 - 33.
- Frazier, W.C. dan D.C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. McGraw-Hill Book Company, New York.
- Ginting, P. 2002. *Mempelajari Proses Pembuatan Kecap Udang Putih Secara Fermentasi Mikrobiologis*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Haryanti, Mei. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Tawas (Al<sub>2</sub>(SO<sub>4</sub>)<sub>3</sub>·14 H<sub>2</sub>O) terhadap Kandungan Protein, Nitrogen Terlarut dan Nitrogen Non Protein Pada Ikan Tongkol*. Skripsi. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Hayati, Rahmah, Rahmat Fadhil dan Raida Agustina. 2017. *Analisis Kualitas Sauerkraut (Asinan Jerman) Dari Kol (Brassica oleracea) Selama Fermentasi Dengan Variasi Konsentrasi Garam*. Jurnal Rona Teknik Pertanian, Vol. 10 (2).
- Illy, N. 2016. *Pengaruh Asam Cuka Saguier Terhadap Sifat Organoleptik Daging Itik Serati (Cairina moschata)*. Jurnal Zootek. Vol. 36 (1).
- Isro'illa, D. 2016. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Susut Bobot Dan Kadar Saponin Umbi Talinum paniculatum (Jacq) Gaertn*. Journal of Simki. Universitas Nusantara PGRI Kediri
- Jacob, M.B. 1951. *The Chemistry and Technology of Food and Food Products*. Interscience Pub. Inc., New York.

- Khairani, I. N. 2017. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Garam dan Gula Pada Pembuatan Pikel Tomat Organik*. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan
- Koswara, S. 2013. *Teknologi Fermentasi Sayuran*. Diakses pada situs: <http://tekpan.unimus.ac.id/>. (20 November 2019)
- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., dan M., O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings And Film To Improve Food Quality*, Economic Publ. Co. Inc., USA.
- Kusumaningtyas, D. R., W. D. P. Rengga dan H. Suyitno. *Pengolahan Limbah Tanaman Pisang (Musa Paradisiaca) menjadi Dendeng dan Abon Pisang Jantung Pisang sebagai Peluang Wirausaha Baru bagi Masyarakat Pedesaan*. Jurnal Penerapan Teknologi dan Pembelajaran. Vol. 8 (2) : 1-5.
- Kurnia, S. I. 1992. *Pengaruh Penambahan Kultur Bakteri dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Pikel Jahe*. Skripsi S1, Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB
- Kuwaki, S., Nobuyoshi, N., Hidehiko, T., dan Kohji, I. 2012. *Plant-based Paste Fermented by Lactic Acid Bacteria and Yeast : Functional Analysis and Possibility of Application to Functional Foods*. Original Research Libertas Academica, Japan. Biochemistry Insights., 2012:5, 21-29.
- Lahardi, Y., Endang, B. K., dan Haryati, S. 2019. *Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Asinan Timun Krai (Curcumis sp)*. Jurnal Mahasiswa. Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang.
- Leasa, Hesty. dan Matdoan, M. Nur., 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam Cuka Aren (Arenga pinnata Merr)*. Biopendix, Volume 1, Nomor 2, Maret 2015, hlm. 135-140
- Mappiratu, dan Bakhri, S. 2013. *Penuntuk Praktikum Bioteknologi*. Jurusan Kimia Tadulako. Palu.
- Muafi, 2004. *Produksi Asam Asetat Kasar Dari Jerami Nangka (Kajian Pengaruh Penambahan Suksrosa Pada Fermentasi Alkoholik Dan Pengaruh Konsentrasi Starter Dan Lama Fermentasi Pada Tahap Fermentasi Asam Asetat)*. Skripsi MIPA. Jurusan Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.

- Nurismanto, R. T. Muyani, dan D. I. Ning Tias 2014. *Pembuatan Asam Cuka Pisang Kepok (Musaparadiasiaca L.) Dengan Kajian Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Inokulum*. Jurnal Rekapangan. Vol.8(2).
- Pederson, C.S. 1982. *Pickles and Sauerkraut*. Di dalam Bor S.L. dan Jasper G.W. (eds.). *Commercial Vegetables Processing*, p.457. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Pertiwi, C.A.L.P. 2009. *Mutu dan Umur Simpan Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.) dalam Kemasan Plastik pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Potter, N.N. 1980. *Food Science*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Pundir RK, Jain P. 2010. Comparative studies on the antimicrobial activity of black pepper (*Piper nigrum*) and turmeric (*Curcuma longa*) extracts. *Int J Appl Biol Pharm Technol*. 1 (2):492-501.
- Purborini, A. 2003. *Pengaruh Waktu Inkubasi Pada Fermentasi Cairan Kombucha Kopi Dengan Inokulum "Kultur Kombucha" Terhadap Kadar Alkohol Dan Tanin*. Skripsi. FKIP UMS. Surakarta.
- Puspita, D. 2007. *Pengaruh Pengecilan Ukuran Cabai Merah (Capsicum annum L.) Sebelum Dikeringkan Terhadap Lamanya Pengeringan dan Beberapa Karakter Bubuk Cabai Merah*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Rahayu, E, dan Berlian, N. V. 1999. *Pedoman Bertanam Bawang Merah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rosniar, M. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Dari Tepung Sorgum Yang Disosoh Dan Tidak Disosoh*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rufaizah, U. 2011. *Pemanfaatan Tepung Sorgum (Sorgum Bicolor L. Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Teknologi Manusia. IPB, Bogor.
- Saputro, D. W. 2014. *Pemanfaatan Kacang Tolo (Vigna unguiculata) Sebagai Bahan Tambahan Es Krim Dengan Pewarna Alami Daun Bayam Merah (Amaranthus tricolor L.)*. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Safitri. 2015. *Hijau Asinan Sawi*. <http://digilib.unila.ac.id/1510/6/13.%20Bab%20%20Tinjauan%20Pustaka.pdf>. Diakses : 19 Agustus 2019.

- Saputra, R. U. 2016. *Pengaruh Jenis Bonggol dan Konsentrasi Ba (Benziladenin) Terhadap Pertumbuhan Vegetatif Tanaman Pisang (Musa Paradisiaca Linn) Kepok Kuning*. Skripsi. Universitas Lampung. Lampung
- Shobahiya, N. 2017. *Pengaruh Jenis Media Fermentasi dan Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Asinan Sawi Hijau*. Skripsi. PS Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan. Bandung
- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. IPB. Bogor.
- Sunanto, H. 1992. *Aren: Budidaya dan Multiguna*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprayitno, E. dan Sulistiyati, T. D. 2017. *Metabolisme Protein*. UB Press. Malang
- Suryadi. 2012. *Laporan Praktikum Sauerkraut Asinan*. <http://ysuryadi.blogspot.co.id/2012/06/laporan-praktikum-sauerkraut-asinan.html>. Diakses :14 Agustus 2016
- Syah, S. P. 2012. *Potensi Daya Hambat Bakteri Asam Laktat Terhadap Cendawan pada Dangke Selama Penyimpanan*. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. IPB
- Syarief, 2009. *Beda Cuka dan Khamir*. <http://halalsehat.com/journal/item>. [14 Januari 2019].
- Tyasning, R. 2006. *Pengaruh Pengadukan, Aerasi Dan Konsentrasi Etanol pada Pembuatan Asam Asetat Dengan Metoda Kultur Terendam*. Skripsi. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Lampung
- Widya, A. H dan Adi, A. C. 2016. *Peningkatan Daya Terima dan Kadar Protein Nugget Substitusi Ikan Lele (Clarias batrachus) dan Kacang Merah (Vigna angularis)*. Jurnal Media Gizi Indonesia. Vol. 11 (1)
- Widowati, T. W. dan Malahayati, N. 2016. *Pengaruh Penambahan Garam terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Asinan Sawi (Brassica juncea) Selama Fermentasi dengan Medium Air Kelapa*. Prosiding Seminar Nasional LSuboptimal 2016, Palembang 20-21 Oktober 2016.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wijaya, C.H, Noryawati Mulyono, Frendy Ahmad Afandi. 2012. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Bogor (ID): IPB Press.
- Yang, E.J dan Chang, H. C. 2010. *Purification of a New Antifungal Compound Produced by Lactobacillus plantarum AF1 Isolated from Kimchi*. Int J. Food Microbiol 139:56-63