

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Proses lama waktu pengukusan berpengaruh terhadap aktivitas antioksidan tape ubi jalar. Makin lama tahap pemanasan (pengukusan) pada proses pengolahan tape ubi jalar, menyebabkan turunnya kemampuan senyawa-senyawa yang berfungsi sebagai penangkap radikal bebas, sehingga potensi aktivitas antioksidannya juga semakin rendah. Perlakuan lama pengukusan memberikan pengaruh terhadap kadar alkohol tape ubi jalar, namun tidak memberikan pengaruh terhadap nilai pH tape ubi jalar, secara umum hal ini berhubungan dengan kemampuan ragi dalam menguraikan gula menjadi alkohol, hingga reaksi pemecahan alkohol menjadi asam yang diuraikan oleh mikroba pembentuk asam pada saat proses fermentasi. Perlakuan lama pengukusan 30 menit merupakan perlakuan terbaik karena menghasilkan tape ubi jalar pada berbagai varietas memiliki kriteria rasa manis dengan aroma agak berbau alkohol dan tekstur lembut dengan penerimaan keseluruhan panelis agak suka hingga suka.

5.2 Saran

Beberapa saran berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yakni perlu adanya beberapa pengujian terhadap parameter lainnya seperti total fenol, total asam, kadar glukosa, dan lain-lain, serta diharapkan produk ini bisa diperkenalkan lebih lanjut pada masyarakat sebagai olahan yang baik dan memiliki nilai gizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, S. G., Yusa, N. M., & Yusasrini, N. L. A. (2012). Pengaruh Waktu Pengukusan Dan Fermentasi Terhadap Karakteristik Tape Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var. *Ayamurasaki*). *J. Ilmu Dan Tek. Pangan*, 1(1), 1–9.
- Akbar, S. (2008). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Plastik Pada Pengemasan Vakum Tape Ketan Terhadap Karakteristik Tape Ketan (*Oryza sativa* Glutinosa) Selama Penyimpanan. *skripsi*
- Ameliya, R., & Handito, D. (2018). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Vitamin C, Aktivitas Antioksidan Dan Sifat Sensoris Sirup Kersen (*Muntingia Calabura* L.). *Pro Food*, 4(1), 289–297.
- Anggraeni, F. D., Santoso, U., & Cahyanto, M. N. (2015). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Berbagai Hasil Olah Ubi Jalar. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 6(2).
- Anisa, F. A., Bintoro, V.P., & Nurwantoro, N. (2016). Mutu Kimia Dan Organoleptik Tape Hasil Fermentasi Umbi Talas Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Dengan Berbagai Konsentrasi Ragi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Asnawi, M., Sumarlan, H.S., Hermanto, M.B., 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (*Monihit Utilissia*) Melalui Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 No. , Agustus 2013. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Brawijaya Malang. Malang
- AOAC. (1995). Official Methods Of Analysis. *Fifteenth Edition. Published By The AOAC, Inc., Suite 400, 2200 Wilson Boulevard, Arlington, Virginia 2220, USA.*
- Azizah, N., Al-Barrii, A. N., & Mulyani, S. (2012). Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Ph, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi

- Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3).
- Berlian, Z., & Aini, F. (2016). Uji Kadar Alkohol Pada Tapai Ketan Putih Dan Singkong Melalui Fermentasi Dengan Dosis Ragi Yang Berbeda. *Jurnal Biota*, 2(1), 106–111.
- Dewi, S. K., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2017). Pengurangan Kadar Oksalat Pada Umbi Talas Dengan Penambahan Arang Aktif Pada Metode Pengukusan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Dewan Standarisasi Nasional, 1992. Mutu dan cara uji kue brem (SNI 01-2559-1992). Dewan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Ginting, E., Antarlina, S. S., Utomo, J. S., & Ratnaningsih, R. (2006). Teknologi Pasca Panen Ubi Jalar Mendukung Diversifikasi Pangan Dan Pengembangan Agroindustri. *Buletin Palawija*, 11, 15–28.
- Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. (2014). Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes As Ingredients Of Local Food Diversification. *Jurnal Pangan*, 23(2), 194–207.
- Husni, A., Putra, D. R., & Lelana, I. Y. B. (2014). Aktivitas Antioksidan Padina Sp. Pada Berbagai Suhu Dan Lama Pengeringan. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 9(2), 165–173.
- Jiao, Y., Jiang, Y., Zhai, W., & Yang, Z. (2012). Studies On Antioxidant Capacity Of Anthocyanin Extract From Purple Sweet Potato. *African Journal Of Biotechnology*, 11(27), 7046–7054.
- JS, I. D. J., & Cahyono, I. B. (2000). *Ubi Jalar, Budi Daya Dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius.
- Laily, R. (2010). *Olahan Dari Kentang*. Yogyakarta.

- Masdarini, L. (2011). Manfaat Dan Keamanan Makanan Fermentasi Untuk Kesehatan (Tinjauan Dari Aspek Ilmu Pangan). *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 8(1).
- Masdarini, L. (2016). Formula Ragi Dalam Pembuatan Tape Dari Umbi-umbian Untuk Menghasilkan Cita Rasa Berkualitas. *SEMNASVOKTEK. Denpasar-Bali*, 1, 235–242.
- Molyneux, P., 2004, The Use of Stable Free Radical diphenylpicrylhydrazil (DPPH) for estimating antioxidant activity, *Songklanakarin J, Sci. Technol.*, 26 (2): 211-219.
- Nirmalasari, R., & Liani, I. E. (2018). Pengaruh Dosis Pemberian Ragi Terhadap Hasil Fermentasi Tape Singkong Manihot Utalissima. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*, 9(18), 8–18.
- Owens, J.D. 2015. Indigenous Fermented Foods of southeast Asia. CRC Press, Taylor and Francis Group. Boca Raton Florida
- Palupi, N., Zakaria, F., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. *Depertemen Ilmu Dan Teknologi Pangan FATETA-IPB*, 1(2), 1–14.
- Pawiroharsono, S. (2007). Potensi Pengembangan Industri Dan Bioekonomi Berbasis Makanan Fermentasi Tradisional. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 85–91.
- Purnawati, R., Fadilah, R., & Yanto, S. (2019). Pengaruh Metode Dan Lama Pengolahan Terhadap Analisis Mutu Ubi Jalar Orange (*Ipomoea Batatas*. L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5, 91–103.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan Dari Berbagai Sumber Buah-Buahan Di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal Of Agrotech)*, 2(1).

- Rukmana, I. H. R. (1997). *Ubi Kayu, Budi Daya Dan Pascapanen*. Kanisius.
- Santoso, A., & Prakosa, C. (2010). Karakteristik Tape Buah Sukun Hasil Fermentasi Penggunaan Konsentrasi Ragi Yang Berbeda. *Magistra*, 22(73), 48.
- SNI. (1996). Batas Maksimum Alkohol Dalam Makanan Dan Minuman. *Badan Standar Nasional, 01-4018-1996*.
- Tristantini, D., Ismawat, A., Pradana, B. T., & Jonathan, J. G. (2016). Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Daun Tanjung (Mimusops Elengi L). *Program Studi Teknik Kimia, FTI, UPN "Veteran" Yogyakarta*, 1–7.
- Unika, A. (2015). Pengaruh Jumlah Ragi Dan Waktu Fermentasi Terhadap Sifat Organoleptik Tapai Pisang Tanduk. *Jurnal Tata Boga*, 4(1).
- Wahdaningsih, S., Setyowati, E. P., & Wahyuono, S. (2011). Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Dari Batang Pakis (Alsophila Glauca J. Sm). *Majalah Obat Tradisional*, 16(3), 156–160.
- Winata, H. 2011. *Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Kimiawi Ekstrak Daun Wungu(Graptophyllum pictum L.Griff)*. Skripsi FMIPA, IPB.