

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Mie basah Substitusi Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*) berpengaruh terhadap TVBN, TPC, pH dan Bilangan Peroksida. Semakin banyak daun kelor yang ditambahkan dapat menghambat kenaikan TVBN, TPC, pH dan Bilangan Peroksida serta paling efektif dalam menjaga kualitas mie basah dibeberapa penyimpanan.
2. Umur simpan mie basah substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera L.*) menggunakan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) model Arrhenius yang baik digunakan untuk memperpanjang umur simpan yaitu konsentrasi tepung daun kelor 20%, mie basah dapat bertahan selama 3,728 hari atau 89 jam 47 menit.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan jenis kemasan yang tepat untuk mengemas mie basah substitusi tepung daun kelor.

DAFTAR PUSTAKA

- A.F. Mulyadi, S. Wijana, I. A. Dewi, W. I. Putri. 2014. *Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas) (Kajian penambahan telur dan CMC)*. Jurnal Teknologi Pertanian, 15 (1): 25-36.
- Amin, M.M. (2014). *Studi Potensi Bisnis dan Pelaku Utama Industri Mie (Mie Instan, Mie Kering dan Mie Basah) di Indonesia 2014-2018*. Artikel Creative Data Make Investigation & Research. Halaman: 1-5. Melalui: <http://cdmieone.com>. Diakses: 29 Februari 2016.
- Apriyatono, D., S. Fardiaz, Puspita Sari, Sedanarwati dan S. Budiyanono. 2008. *Analisis Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI Pengujian Nilai Organoleptik No. SNI No. 01-4495-1998. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. (2000). *Mie Instan*. SNI. 01-3551-2000.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013 SNI No 3741:2013. Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 2987-2015 (SNI Mi Basah)*.
- Broin. 2010. *Growing and processing moringa leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Chamdani. (2005). *Pemilihan Bahan Pengawet yang Sesuai pada Produk Mie Basah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Connell, J.J. 1990. *Control of Fish Quality*. Published by Fishing News Books. 3rd edition, 122-150.
- Departemen Gizi Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI). Jakarta.
- Doerr B, Cameron L. 2005. *Moringa Leaf Powder*. ECHO Technical Note. USA.

- Fahey, J.W., 2005, *Moringa oleifera*: A Review of the Medical Evidence for Its Nutritional, Therapeutic, and Prophylactic Properties Part 1, *Trees for Life Journal*, 1 : 5-30.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengelolaan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Gayathri, N., Gopalakrishnan, M., Dan Sekar, T., 2016, Phytochemical Screening and Antimicrobial Activity of *Capsicum Chinense Jacq*, *Int. J. Adv. Pharm.* 5,12–20.
- Kruger, J.E and R.B. Matsuo. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemist, Inc. Minnesota.
- Kurniawan, Setyo. 2013. *Obat Ajaib Sirih Merah dan Daun kelor*. Yogyakarta: Buku Biru.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan, Komponen Makro*. Jakarta : Dian Rakyat
- Kustiani, Ai. 2013. *Pengembangan Crackers Sumber Protein dan Mineral dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*)*. Skripsi. Bogor : IPB
- Liandani, W., dan E. Zubaidah. 2015. *Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan)*. *J Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 1 p.174-185
- Muthukumar, M., Naveena, B. M., Vaithyanathan, S., Sen, A. R., & Sureshkumar, K. (2012). Effect of incorporation of *Moringa oleifera* leaves extract on quality of ground pork patties. *Journal of Food Science and Technology*.
- Oluduro, A. O. (2012). *Evaluation of antimicrobial properties and nutritional potentials of Moringa oleifera Lam. leaf in South-Western Nigeria*. *Malaysian Journal of Microbiology*, 8, 59-67.

- Oh, N. H., P. H. Seib, C. W. Deyoe & A. B. Ward. 1983. Measuring the textural characteristic of cooked noodles. *Cereal Chemistry*. 60 (6) : 433-438.
- Pradana, Indra. 2013. *Daun Sakti Penyembuh Segala Penyakit*. Yogyakarta:OCTOPUS.
- Puspasari. 2007. Aplikasi Teknologi dan Bahan Tambahan Pangan untuk Meningkatkan Umur Simpan Mie Basah Matang. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Retnaningsih dan L. Hartayani. 2005. *Aplikasi Tepung Iles-iles (Amorphophallus konjac) sebagai Bahan Pengganti Kimia pada Mie Basah: Ditinjau dari Sifat Fisikokimiawi dan Sensoris*. Laporan Penelitian. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Salimi, Yuszda, Bialangi, N., dan Saiman. 2017. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Metanol Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*). Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- SNI 01-2332.1-2006. (2006). *Cara uji mikrobiologi – Bagian 1: Penentuan coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI. 2013. Minyak Goreng. BSN (Badan Standarisasi Nasional). Jakarta.
- Soewarno, dan T. Soekarto. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan (Pusbangtepa). IPB Press. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. SNI N0. 01-2974-1996. Badan Standar Nasional, Jakarta
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mie Basah*. SNI 01-2987-1992. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suwetja, I. K. 2007. *Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan pATP*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Sam Ratulangi Manado.

- Suyanti. (2008). *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya.
- Syarif, R. dan Halid, H.1993.*Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan. Jakarta. Kerjasama dengan Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Tanico D. 2011. *Evaluasi fisikokimia dan organoleptik tepung daun kelor(Moringa Oleifera, Lamk) dengan perlakuan awal berbeda*. Skripsi.Malang: Fakultas Teknik Universitas Negeri Malang.
- Waryani, S.W. Silvia, R. Hanum, F.2014. *Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Bekicot Sebagai Pengawet Ikan Kembung dan Ikan Lele*. Jurnal Teknik Kimia USU, Vol 3. No
- Widyaningtyas, Mita., Hadi Susanto, W. (2015). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum, dan Keragenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*.Jurnal Pangan Dan Agroindustri, Vol.3 No.2, 417–423.
- Widyaningsih, Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.