

BAB V

PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Hasil analisis kadar pati resisten pada pisang goroho menunjukkan adanya pengaruh terhadap berbagai macam suhu pengeringan, semakin tinggi suhu pengeringan yang dilakukan maka kadar pati akan menurun.
2. Penggunaan suhu pengeringan yang tinggi memberikan pengaruh terhadap kadar air.
3. Daya serap air, di dapatkan dari masing-masing perlakuan pada suhu pengeringan memiliki daya serap air tertinggi yaitu pada perlakuan pati pisang goroho dengan suhu pengeringan 80°C, demikian pula untuk daya kembang mendapatkan hasil tertinggi pada suhu 80°C
4. Pati resisten pisang goroho termasuk dalam pati resisten tipe 2 , karena dalam pengujian yang dilakukan memperlihatkan bahwa pati resisten pisang goroho tidak dapat membentuk gel pada konsentrasi 8%, sedangkan pada konsentrasi yang sama pati pisang tersebut sedikit membentuk gel.
5. Hasil uji organoleptik pada pisang pisang goroho pada berbagai suhu pengeringan mendapatkan hasil perlakuan terbaik yaitu pada suhu pengeringan 60°C. Suhu pengeringan 60°C disukai dari aspek warna, aroma dan tekstur.

5.2 SARAN

Pisang goroho mengandung pati resisten yang cukup tinggi dengan daya serap dan daya kembang yang cukup baik sehingga dapat diolah menjadi tepung pisang ataupun tepung pati resisten dan dipergunakan sebagai bahan baku alternatif atau substitusi tepung pada aneka produk susu dan makanan bayi.

DAFTAR PUSTAKA

- AACC Report, 2001. The Definition of Dietary Fiber. Report of the Dietary Fiber Definition Committee to the Board of Directors of the American Association Of Cereal Chemists. *Cereal Foods World*. 46(3): 112-126.
- Afianti, L. H. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 2008
- Bello-Pérez, L.A. A. De Francisco, E. Agama-Acevedo, F. Gutierrez-Meraz, F. J.L. García-Suarez. 2005. Morphological and Molecular Studies of Banana Starch. SAGE Publications, DOI: 10: 1177
- DeMan. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. ITB Bandung.
- Edi dkk. 2011. *Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan dari pisang goroho*. Universitas Sam Ratulangi
- Esculenta Crantz), suweg (*Amorphophallus campanulatus*), dan ubi jalar sebagai prebiotik. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Faridah, D.N., Rahayu, W.P. & Apriyadi, M.S. (2013). Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) dengan Perlakuan Hidrolisis Asam dan Siklus Pemanasan-Pendinginan Untuk Menghasilkan Pati Resisten Tipe 3. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*, 23 (1), 61-69
- Goni, L., L. Gracia-Diz,mas.” And F. Saura-Calixto. 1996. *Analysis of Resistant Starch : Method of Food Product*. *J. Food Chem*. 56 (4): 445-49
- Haralampu, S.G. (2000). *Resistant Starch-A Review of The Physical Properties and Biological Impact of RS*. *J. Carbohydr. Polym*. 41 : 285-292
- Jading dkk. 2011. *Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering cros flow fluidized bed bertenaga surya dan biomassa reaktor*.
- Juliana, R. (2007). Resisten starch tipe III dan tipe IV pati singkong (Manihot)
- Marsono, Y. (1998). *Perubahan Kadar Resistant Starch (RS) dan Komposisi Kimia Beberapa Pangan Kaya karbohidrat dalam Pengolahan*. *J. Agritech* 19 (3): 124-127.
- Mutchadi, T. R. 1997. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.

- Mulyandari, S.H. (1992). Kajian Perbandingan Sifat-Sifat Pati Umbi-Umbian Dan Pati Biji-Bijian. IPB, Bogor dalam Rufaizah, Ummi. 2011. Pemanfaatan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* Moench) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Puteri. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Kasim R, Liputo S.A, Limonu M, Mohamad F.P. 2018. *Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap tingkat kesukaan dan kandungan gizi SNACK FOOD BARS berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Palupi, NS, FR Zakaria dan E.Prangdimurti. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Bogor : IPB
- Putra, RP (2010) *Pati Resisten Dan Sifat Fungsional Tepung Pisang Tanduk (Musa Paradisiaca Formatypica) Yang Dimodifikasi Melalui Fermentasi Bakteri Asam Laktat dan pemanasan Otoklaf*.
- Roberfroid MB. 2000. Prebiotics and probiotics: Are they functional foods? *Am. J. Clin. Nutr.* 71 (6): 1682S-1687S.
- Sajilata MG, Singhal RS, Kulkarni PR. 2006. *Resistant starch a review. Comprehensive Reviews in Food 17.-Science and Food Safety.* 5(1): 1 <http://doi.org/fnkkfw>
- Sajilata, M.G., Rekha, S.S. & Puspha, R.K. (2006). Resistant starch a review. *Journal Comprehensive Review in Food Science and Food Safety*, 5, -17.
- Sondakh E. P., 1990. *Kandungan Pati Pada Beberapa Varietas Pisang*. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Unsrat. Manado.
- Syah, D. Pengantar Teknologi Pangan. IPB. Bogor.2012
- Tester, R.F. 1997. *Starch: The Polysaccharide Frections* In P.J. Frazer, P. Richmond and A.M. Donald. *Starch, Structure and Functionally*. Royal Society of Chemistry. Pp: 163-171
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta