

**BAB V
PENUTUP**

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Pengaruh waktu fermentasi berpengaruh berbeda nyata terhadap derajat putih
2. Pengaruh jenis ragi tidak ada pengaruh berbeda nyata terhadap viskositas, kadar amilosa, daya kelarutan dan *swelling power*
3. Pengaruh jenis ragi, waktu fermentasi serta interaksi berpengaruh tidak nyata terhadap viskositas pati, daya kelarutan dan *swelling power*

5.2 Saran

Dari hasil penelitian yang didapat, maka penulis memberikan saran yaitu :

1. Perlu dilakukan penelitian metode modifikasi menggunakan jenis pati lain untuk membandingkan jenis modifikasi yang terbaik
2. Perlu dilakukan penelitian penggunaan ragi tape terhadap talas bentul untuk menghasilkan pati talas bentul

DAFTAR PUSTAKA

- A.O.A.C, 1984. *Official methods of analysis. 12th Edition*. Washington, DC.
- Aditia, T., & E, S. 2012. *Talas Andalan Bogor* (Vol. 4). Bogor, Jakarta: Kulinologi Indonesia.
- AOAC. 1995. Official Method of Analysis of The Association. *Washington DC., 17(3)*.
- Aryanti, N., Kusumastuti, A.Y., & Rahmawati, W. 2017. Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) Sebagai Alternatif Sumber Pati. *Pati Talas (Colocasia Esculenta...*,13, 46-52
- Alsuhendradan Ridawati. 2009. Pengaruh Modifikasi Secara Pregelatinisasi, Asam, Dan Enzimatik Terhadap Sifat Fungsional Tepung Umbi Gembili (*Dioscorea Esculenta*). PS Tata Boga Jurusan IKK FT UNJ Kampus UNJ Rawamangun
- D, A. Pangaribuan. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 4.
- Ermayuli. 2011. *Analisis Teknik dan Finansial Agroindustri Skala Kecil Pada Proses Pembuatan Keripik Talas*. Lampung: Universitas Lampung.
- Evanuarini, H., & I, G. 2011. Pengaruh Penambahan Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Fisik Susu Fermentasi. *Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 6(1), 28-33.
- Imam, G. 2012. Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS. *Food Hydrocolloid*, 17(3). Yogyakarta : Universitas Diponegoro
- Jading, A., Tethool, E., Payung, P., & Gultom , S. 2011. Karakteristik Fisikokimia Pati Sagu Hasil Pengeringan Secara Fluidisasi Menggunakan Alat Pengering Cross Flow Fluidized Bed Bertenaga Surya Dan Biomassa. *Reaktor*, 13, 155-164.
- Microstructure Physicochemical Properties and Retrogradation Behavior of Mucuna Bean. *Food Hydrocolloid*, 17(3), 265-272.
- Muchtadi, , R. T. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. (Vol. 17). Bandung: Alfabeta.
- OS, L., & KO, Adebowale. 2003.
- Nurani, Darti, Setiarti Sukotjo, Intan Nurmalasari. 2013. Optimasi Proses Produksi Tepung Talas (*Colocasia esculenta*, L. Schott) Termodifikasi Secara Fermentasi. Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia (ITT), Serpong
- Pairunan. 2009. Karakteristik Fermentasi Pulp Kakao Dalam Produksi Asam Asetat Menggunakan Bioreaktor. *Institut Pertanian Bogor*, 1, 88

- Prana, M. 2002. *Budidaya Talas* [Recorded by T. Kuswara]. Jakarta.
- Putra, K. N., Wisaniyasa, W. N., & Wiadnyana, S. I. 2016. Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul. *AGRITECH*, 36(3), 302-307.
- Rahmawati, W., Kusumastuti, Y. A. dan Aryanti, N. 2012. Karakteristik Pati Talas (*Colocasi esculenta (L.) Schott*) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1(1):347-351.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan (Vol. 1)* Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Sutrisno, K. 2010. *Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 2 : Pengolahan Umbi Porang (Vol. 16)*. Bogor , Jakarta: IPB (10 November 2015).
- Syofian., S. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif (Vol. 17)*. Jakarta: PT Fajar.
- Saputro, A. M., Kurniawan, A., & Retnowati, S. D. 2012. *Salah Satu Modifikasi Pati Secara Kimia adalah dengan Metode Asetilasi. Pati Termodifikasi yang dihasilkan dapat menstabilkan viskositas pati, menjernihkan pasta pati, mengurangi retrogradasi dan menstabilkan pati*. *Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1), 258-263.
- Suhery, N. W., Anggraini, D., & Endri, N. 2015. Pembuatan Dan Evaluasi Pati Talas (*Colocasia esculenta Schott*). *Sains Farmasi & Klinis*, 1(2), 207-214.
- Suriani, A.I. (2008). *Mempelajari Pengaruh Pemanasan dan Pendinginan Berulang terhadap Karakteristik Sifat Fisik dan Fungsional Pati Garut (Marantha Arundinacea) Termodifikasi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Tukiran, R., & Isnawati, A. 2001. Biomassa *Saccharomyces*. *Seminar Nasional* T, H., M, S., & ME, K. (2013). Efek Fermentasi dengan *Saccharomyces cerevisiae* Terhadap Karakteristik Biokimia Tapioka. *Agritech*, 3(33), 1-7.
- Wahyuntari, B. 2005. Siklodekstrin Glikosil Transferase dan Pemanfaatannya Dalam Industri. *Teknologi dan Industri Pangan*, 16(3).
- Widarjono, A. 2010. *Analisis Statistika Multivariat Terapan. Edisi pertama (Vol. 17)*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Yuan, M.L., Lu, Z.H., Cheng, Y.Q. dan Li, L.T. 2008. *Effect of spontaneous fermentation on the physical properties of corn starch and rheological characteristics of corn starch noodle*. *Journal of Food Engineering* 85(1): 12- 17.