

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut.

1. Mie basah dengan substitusi tepung kulit pisang raja sebesar 20 % memiliki kualitas yang paling baik berdasarkan dari segi kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptiknya.

B. Saran

Beberapa saran penulis atas penelitian yang telah dilakukan agar diperoleh penelitian selanjutnya yang lebih optimal, antara lain:

1. Perlu dilakukan perendaman menggunakan bahan alami seperti jeruk nipis atau lemon untuk mencegah pencokelatan pada tepung kulit pisang raja.
2. Perlu dilakukan pengujian antioksidan untuk mengetahui kandungan antioksidan pada mie basah.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amandasari, A., Susanto, W. H. dan Saparianti, E. 2011. *Pemanfaatan Lesitin Pada Cookies*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Anggorodi, H. R. 1994. *Ilmu Makanan Ternak Unggas*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anhwange, B., Ugye, T., Nyiaatagher, T. 2009. Chemical composition of *Musa sapientum* (banana) peels. *Electronic Journal of Environmental, Agricultural and Food Chemistry* 8(6): 437-442.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis, 16th ed.* AOAC International, Maryland.
- Arif, S. 2014. Pengaruh penambahan bayam terhadap kualitas mie basah. *Jurnal Agroknow* 2(1): 25-38.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2005. *Info Teknologi Pangan Department of Food Science and Technology*. Faculty of Agricultural Technology and Engineering, Bogor.
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Pendataan Import Gandum Tahun 2018*. Badan Pusat Statistik, Jakarta Pusat.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2987-1992 (SNI Mie Basah)*. www.sisni.bsn.go.id. Diakses 30 Agustus 2017.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3751-2009 (SNI Tepung Terigu)*. www.sisni.bsn.go.id. Diakses 26 Maret 2018.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *SNI 2987-2015 (SNI Mie Basah)*. www.sisni.bsn.go.id. Diakses 30 Agustus 2017.

- Brock, T. D. dan Madigan, M. T. 2003. *Biology of Microorganisms Sixth Edition*. Prentice Hall International, Mexico.
- Budianto, V. 2015. Penggunaan *Lactobacillus sp.* sebagai biopreservatif pada tahu. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Charley. 1982. *Food Science*. John Willey and Sans, New York.
- Darmasih. 1997. *Prinsip Soxhlet*. EGC, Jakarta.
- Debnath, S., Bhat, K. K., Rastogi, N. K. 2003. Effect of predrying on kinetics of moisture loss and oil uptake during deep fat frying of chickpea flour-based snack food. *Journal Of Lebensm* 36(1): 91-98.
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Penerbit ITB, Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Devi, S. N. M. 2014. Kadar serat dan organoleptik mie kulit singkong (*Manihot utilisima*) dengan penambahan pewarna ekstrak daun katuk (*Scauopus androgynus*). *Skripsi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2005. *Kinerja Pembangunan Sistem dan Usaha Agrobisnis Hortikultura*. Departemen Pertanian, Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Jakarta.
- Ehiowemwenguan, G., Emoghene, A. O., Inetianbor, J. E. 2014. Antibacterial and phytochemical analysis of banana fruit peel. *Journal Of Pharmacy* 4(8): 18-25.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Fardiaz, S. dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 1994. *Ilmu Pangan Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armico, Bandung.

- Hammershoj, M., Kidmose, U., dan Steinfeldt, S. 2010. Deposition of carotenoids in egg yolk by short-term supplement of coloured carrot varieties as forage material for egg-laying hens. *J. Sci. Food Agric* 90(1): 1163-1171.
- Hamun, F., Kaban, I. M. D., Tarigan, M. A. 2012. Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja. *Jurnal Teknik Kimia USU* 1(2): 21-26.
- Harley dan Presscot. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology*. McGraw Hill Publisher, New York.
- Hartadi, S. 1997. *Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia*. UGM Press, Yogyakarta.
- Hernawati, H. dan Aryani, A. 2007. *Potensi Tepung Kulit Pisang Sebagai Pakan Alternatif Pada Ransum Ternak Unggas*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Hou, G. G. dan Kruk, M. 1998. Asian noodle technology. *Technical Bulletin* 20(12): 1-10.
- Indriawan, A. 2014. Pengaruh suhu terhadap aktivitas selulase isolat bakteri usus itik sebagai kandidat probiotik. *Skripsi S-1*. Universitas Lampung, Lampung.
- Isnawati, A. 2015. Deskripsi hasil uji angka lempeng total (ALT) pada beberapa susu formula bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia* 5(2): 106-112.
- Jatmiko, G. P. dan Estiasih, T. 2014. Mie dari umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(2): 127-134.
- Johansson, Halmer dan Siljetrom. 1983. Rapid enzymatic assay of insoluble and soluble dietary fiber. *Jurnal Agr. Food Chem* 31: 476-482.
- Kahara, D. G. 2016. Pengaruh substitusi tepung kulit pisang raja terhadap kadar serat dan daya terima cookies. *Skripsi S-1*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Kim, S. K. 1996. *Instant Noodles*. American Association of Cereal Chemist, New York.
- Kruger, J. E. dan Matsuo, R. B. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. American Association of Cereal Chemist, Minnesota.
- Lailah, R., Syauqi, A., Santoso, H. 2017. Aktivitas jamur *Trichoderma viride* pada substrat pasta tepung kulit buah rambutan. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis* 3(2): 1-7.

- Larmond, E. 1997. *Laboratory Method for Sensory Evaluation of Food Product*. Interscience Publishing, New York.
- Lisdiana, W. S. 1997. *Budidaya Nanas Pengolahan dan Pemasaran*. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Marom, A. M., Astuti, P., Putri, M. F. 2015. Pengaruh penggunaan tepung kulit ari biji kedelai sebagai bahan substitusi terhadap kualitas *choux pastry* kering. *Teknobuga* 2(1): 41-49.
- Medeiros, D. M. dan Wildman, R. E. C. 2018. *Advanced Human Nutrition Fourth Edition*. Department of Nutrition and Food Sciences Texas Woman's University Denton, Texas.
- Moorthy, S. N. 2004. *Tropical Sources Of Starch*. CRC Press, Baco Raton, Florida.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2012. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mulyadi, A. F., Wijana, S., Dewi, I. A., Putri, W. I. 2014. Karakteristik organoleptik produk mie kering ubi jalar kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian* 15(1): 25-36.
- Munadjim. 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Munarso, S. J. dan Haryanto, B. 2009. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri*. BPPT, Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Bagi Bangsa Indonesia*. Menteri Kesehatan RI, Jakarta.
- Piliang, W. G. dan Djojosoebago, S. 1996. *Fisiologi Nutrisi*. UI-Press, Jakarta.
- Pomeranz dan Meloan. 1971. *Food Analysis: Teory and Practice*. AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.
- Pomeranz, Y. dan Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. AVI Publishing Co. Inc. Westport, Connecticut.

- Prahandoko, T. P. 2013. Pengaruh substitusi tepung sukun dalam pembuatan mie basah terhadap komposisi proksimat, elastisitas, dan daya terima. *Naskah Publikasi*. Universitas Muhamadiyah Surakarta Fakultas Ilmu Kesehatan, Surakarta.
- Pudjaatmaka, A. H. 2002. *Kamus Kimia*. Balai Pustaka, Jakarta.
- Putra, S. N. 2008. Optimalisasi formula dan proses pembuatan mi jagung dengan metode kalendering. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, A. A. A. 2015. Kualitas mie basah dengan substitusi tepung biji kluwih (*Artocarpus communis* G. Forst). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Rianto, B. F. 2006. Desain proses pembuatan dan formulasi mie basah berbahan baku tepung jagung. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rijayanti, R. P. 2014. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun mangga bacang terhadap *Staphylococcus aureus* secara in vitro. *Naskah Publikasi*. Universitas Tanjungpura Fakultas Kedokteran, Pontianak.
- Riyanto, C. 2014. Kualitas mi basah dengan kombinasi edamame dan bekatul beras merah. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rizal, S. dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Rohmana, Q. A., Wahyono, P., Hadi, S. 2014. Pengaruh sari buah nanas (*Ananas comosus*) dan lama penyimpanan terhadap jumlah koloni bakteri dan kadar protein ikan bandeng (*Chanos chanos*) sebagai sumber belajar dalam perencanaan pembelajaran biologi materi kingdom monera. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia* 1(1): 60-70.
- Ruslianti dan Kusharto, C. M. 2007. *Sehat dengan Makanan Berserat*. PT. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Metagraf, Solo.

- Santoso, A. 2011. Serat pangan dan manfaatnya bagi kesehatan. *Magistra* 75(23): 35-40.
- Sembiring, N. V. N. 2009. Pengaruh kadar air dari bubuk teh hasil fermentasi terhadap kapasitas produksi pada stasiun pengeringan di pabrik teh PTPN IV Unit Kebun Teh Bah Butong. *Karya Ilmiah*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sirait, M. 2007. *Penuntun Fitokimia Dalam Farmasi*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Stover, R. H. dan Simmonds, N. W. 1987. *Bananas, Tropical Agricultura Series*. Longman Scientific and Technical, London.
- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B., dan Firlieyanti, A. S. 2012. Peningkatan mutu mi kering jagung dengan penerapan kondisi optimum proses dan penambahan monogliserida. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 23(2): 146-152.
- Subarna, Muhandri, T., Nurtama, B., Firlieyanti, A. S. 2012. Peningkatan mutu mi kering jagung dengan penerapan kondisi optimum proses dan penambahan monogliserida. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 23(2): 146-152.
- Sudarmadji, S. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. 2003. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sukriyadi, L. 2010. Kajian sifat kimia dan sifat organoleptik pada tepung kulit pisang dari beberapa varietas pisang. *Skripsi S-1*. Universitas Khairun, Ternate.
- Sunyoto, A. 2011. *Budidaya Pisang Cavendish*. Berlian Media, Yogyakarta.
- Susanti, L. 2006. Perbedaan penggunaan jenis kulit pisang terhadap kualitas nata. *Skripsi S-1*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Syahrudin, A. N., Ibrahim, I. A., Nurdiyanah, S. 2015. Identifikasi zat gizi dan kualitas tepung kulit pisang raja (*Musa sapientum*) dengan metode pengeringan sinar matahari dan oven. *Media Gizi Pangan* 19(1): 116-121.

- Szczesniak, A. S., Kleyn, D. H. 1963. *Consumer Awareness of Texture and Other Food Attributes*. Food Technology, London.
- Tensiska. 2008. *Serat Makanan*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian Universitas Padjadjaran, Jawa Barat.
- Tjitrosoepomo, G. 2001. *Morfologi Tumbuhan*. UGM Press, Yogyakarta.
- Volk, A. W. dan Wheeler, F. M. 1993. *Mikrobiologi Dasar*. Erlangga, Jakarta.
- Weaver, C. M. dan Daniel, J. R. 2003. *The Food Chemistry Laboratory*. CRC Press, New York.
- Widaningrum, M. 2010. Perubahan sifat fisiko-kimia biji jagung (*Zea mays* L.) pada penyimpanan dengan perlakuan karbondioksida (CO₂). *Agritech* 30(1): 36-46.
- Widyaningsih, T. W. dan Murtini, E. S. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan*. Trubus Agrisana, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zuhairini, E. 1997. *Budidaya Pisang Raja*. Trubus Agrisarana, Surabaya.