

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis proksimat dalam tepung umbi porang asal desa Pantae Kabupaten TTU memiliki masing-masing kandungan berturut-turut sebagai berikut: Kadar air sebesar 22,99 %, kadar abu sebesar 3,3%, kadar karbohidrat 7,25 %, kadar serat kasar 11,24 %, kadar lemak 0,85%, dan kadar protein sebesar 0,0304 %.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, maka penulis menyarankan untuk peneliti selanjutnya, tentang analisis proksimat tepung umbi porang dengan membandingkan tepung umbi porang dari dua tempat yang berbeda untuk memperoleh hasil yang optimal, dengan menggunakan metode yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah, Simon Bambang Widjanarko, Aji Sutrisno, Bambang Susilo, 2012. Optimasi Produkdi Tepung Porang dari Keripik Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respon. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang
- Anonim, 2018, Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2018, Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian, Jakarta
- Arifin, M.A. 2001. Pengeringan Kripik Umbi Porang secara Mekanik untuk Meningkatkan Mutu Kripik Porang. *Tesis* Universitas IPB Bogor
- Aryanti, N., & Abidin, K, Y., 2015, Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muelleri blume*), *METANA*, No 1 (11), hal: 21-30
- BSN (Badan Standarisasi Nasional). Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-2009). BSN. Jakarta. 2009
- Cherney, D. J. R, 2000, Analisis Karakteristik Makanan Hewan.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Edy Mulyono, M., 2010, "Peningkatan Mutu Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus Oncophyllus*) Food Gade (Glukomanan 80%) Melalui Teknologi Pencucian Berti ngkat Dan Enzimatis. Laporan Penelitian, Balai Besar Litbang Pascapanen P ertanian, Bogor.
- Elis Setiawati, Syaiful Bahri, Abd. Rahma Razak, 2017. Ekstraksi Glukomanan Dari Umbi Porang (*Amorphophallus Paeniifolius* (Dennst) Nicolson). Jurusan Kimia Fakultas MIPA, Universitas Tadulako
- Ermiami., & M.P. Laksmanahardja, 1996, Manfaat iles-iles (*Amorphophallus sp.*) sebagai bahan baku makanan dan industri. *Jurnal Litbang Pertanian* 15 (3): 74-80
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan I*. PAU Pangan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fatukrahman, 2012. Pengantar Pendidikan. Jakarta: PT Presentasi Pustaka

- Handayani, S. 1994 *Pasca Panen Hasil Pertanian*. Surakarta : Sebelas Maret Universitas Press.
- Hartadi, H., S, Reksohadiprojo, A. D., Tilman, 1997, Tabel Komposisi Pakan Untuk Indonesia, Cetakan keempat, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Hasan Kartika, 2010. Penetapan Kadar Protein dengan Metode Spektrofotometri dan Kadar Lemak dengan Metode Sokletasi pada Terung Kopek Ungu dan Kopek Hijau
- Hasan, K, 2010, Penetapan Kadar Protein dengan Metode Spektrofotometri dan Kadar Lemak dengan Metode Sokletasi pada Terung Kopek Ungu dan Terung Kopek Hijau, *Skripsi*, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Alauddin Makasar.
- Herman, Rolan Rusli, Edi Ilimu, Rimbah Hamid, Haerudin (Tahun 2011) Analisis Kadar Mineral Dalam Abu Buah Nipa Kaliwagu Teluk Kendari Sulawesi Tenggara
- Immaningsih, N. 2012 Profil Gelentinisasi Beberapa Formula Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemanasan. Penel Gizi Makanan
- Irawanti, 2008. Modal Pengwasan Mutu I.Diploma IV PDPPTKVEDCA Cianjur
- Lestari, E. P, 2019, Pengaruh Pemberian Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan *Lactobacillus sp.* Terhadap Kondisi Usus Halus Dan Pertambahan Bobot Badan Harian Ayam Broiler, *Skripsi*, Program Studi Peternakan, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang
- Linonel Catto, Djalal Rosyidi, Dan Tohokori (Tahun 2015) Pengaruh Substitusi Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Pada Tepung Tapioca Terhadap Kadar Air, Protein, Lemak, Rasa dan Tekstur Nugget Ayam
- Lisa, Maya., Mustofa Lutfi, dan Bambang Susilo. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*) Jurnal THPi Student, (on line), vol. 3, nomor 3, (<http://jkptb.ub.ac.id>, diakses 15 Desember 2016).
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N., 2016, Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkatpenerimaan biskuit, *Jurnal Gizi Indonesia*, No: 1 (5), hal: 42-49

- Mursyidi Ahmad dan Rohman Abdul., 2008. Pengantar Kimia Farmasi Analisis Volumetri dan Gravimetri; UGM: Yogyakarta.
- Nadia, L., 2010, Analisis Kadar Air Bahan Pangan, *Praktikum Kimia dan Analisis Pangan*, PANG4423
- Nugraheni, 2011. Pengaruh Komsumsi Karbohidrat Berlebihan Pada Tubuh. *Kimia pangan*. Vol. 1. pp:5-11
- NRC, 2001, Nutrient Requirements of Beef Catle: Seventh Revised Edition: Update 2000. Subcommitte on Beef Catle Nutrition. Committe Animal Nutrition. National Research Coun
- Rahadian Fachrudin, Farida Fathul, Liman, 2003. Evaluasi Kadundungan Zat-Zat Makanan (*Salvinia Molesta*). Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung
- Santoso,A. 2011. Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaat Bagi Kesehatan. Magistra No.75
- Saleh N, Budhi Santoso Radjit, Erliana Ginding dan Didik Harnowo 2015, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
- Sigit Hananto, Sri Pujib Yanto, Ending Kusdiyantini (Tahun 2015) Kadungan Proksimat dan Daya Peningkatan Tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Aflatoksin Sebagai Upanya Pencarian Bahan Pengikat Alternative Pada Pakan
- Silmi Mahirdini dan Diana Nur Afifah, 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengang Tepung Porang (*Amorphophallus Oncopphyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, Dan Tingkat Penerimaan Biskuit
- Sumarwoto, 2005. Iles-iles (*Amorphophallus m Blume*). sebagai salah satu potensi bahan baku lokal, Universitas Brawijaya Malang.
- Suparjo, 2010, Diklat Laboratorium Makanan Ternak, Fakultas Peternakan Universitas Jambi, Jambi
- Widjanarko, S.B. 2007. Kajian Metode Ekstraksi Konvensional dan Ultra Sonik dalam Porifikasi Glukomanan dari Umbi Porang. *Tesis* Universitas Brawijaya Malang

- Widjanarko, S.B. dan Johana M. 2015. Analilis Metode Kolorimetri dan Gravimetri Pengukuran Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus*). dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol.3 No 4
- Widodo, R., Setijanen D. H dan Dwi, A.R. 2013. Aspek Mutu Produk Roti Tawar untuk Diabetesi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg. Laporan Akhir Penelitian Dosen Pemula. Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
- Wijayanto, 2007. Pengaruh Naungan Dari Tegakan Sengon (*Paraserianthes Faicataria Niesen*) Terhadap Partumbuhn Tanaman Porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Jurnal Silvikultur Tropika
- Winarno, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A., 2013, Analisis Kadar Glukomanan Pada Umbi Porang (*Amorhohallus m Blume*), Menggunakan Refluks Kondensor, Jurnal Biotropika, No: 5,(1), Malang