

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Adapun kesimpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan dari pengujian statistik menggunakan uji *anova satu faktor* diperoleh hasil uji $F_{hitung} (50,81) > F_{tabel}$ pada taraf 5% (3.10). Dengan demikian maka H_a diterima dan H_o ditolak. Maka hipotesis penelitian yang berbunyi “Ada pengaruh penggunaan asap cair tempurung kelapa terhadap pertumbuhan cendawan pada cabai merah” diterima.
2. Konsentrasi asap cair yang optimal yaitu konsentrasi 5%, karena pada konsentrasi tersebut cendawan yang tumbuh lebih sedikit.
3. Sumbangsih penelitian ini berupa rencana pelaksanaan pembelajaran (RPP) dan lembar kerja peserta didik (LKPD).

B. Saran

Adapun saran dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Diharapkan bagi penelitian selanjutnya menggunakan jenis sampel lain untuk mengetahui apakah asap cair yang digunakan dapat sebagai bahan pengawet makanan dan penghilang bau yang baik.
2. Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi khususnya tentang pengaplikasian potensi asap cair tempurung kelapa sebagai pengawet pada bahan pangan.
3. Sebaiknya dilakukan uji biokimia terhadap bahan pangan yang menggunakan asap cair untuk mengetahui bagaimana reaksinya terhadap kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrios, G.N. (2005). *Plant Pathology 5th eds.* USA: Elsevier Academic Press.
- Alexopoulos, J., C. Mims, and M. Blackwell. (1996). *Introductory Mycology.* John Wiley & Sons. Inc. New York.
- AOAC. Association of Official Analytical Chemist. (2005). *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist.* Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Apriyani, Fransiska. (2015). Potensi Ekstrak Lidah Mertua (*Sansevieria Trifasciata Var Hahnii Medio Picta*) Untuk Mengendalikan Pertumbuhan Cendawan (*Collectrichum capsici*) Penyebab Antraknosa Pada Cabai Merah. *Skripsi.* Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Aprilianti, A., Ma'ruf, A., Fajarini Z. N, Purwanti D. (2007). *Studi Kasus Penggunaan Formalin Pada Tahu Takwa Di Kota Madya Kediri.* Malang: UMM.
- Atmaja, Adi Kusuma. (2009). *Aplikasi Asap Cair Redestilasi pada Karakteristik Kamaboko Ikan Tongkol (Euthynus affinis) Ditinjau dari Tingkat Keawetan dan Kesukaan Konsumen.* Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Arizona, Rizki, Edi Suryanto, dan Yuny Erwanto. (2011). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Tempurung Kenari dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Kimia dan Fisik Daging. *Buletin Peternakan.* 35(1): 50-56.
- Ardhayani, S.T. (2010). *Pemodelan Angka Kematian Bayi dengan Pendekatan Geographically Weighted Poisson Regression di Provinsi Jawa Timur.* Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- AVRDC. (2010). *Characterization of Colletotrichum sp. Causing Pepper Anthracnose and Development of Resistant Pepper Lines.* The World Vegetable Center. Asian Seed Congress.
- Bawinto, Adelia Since, Eunike Mongi dan Bertie E Kaseger. (2015). Analisa Kadar Air, Ph, Organoleptik, Dan Kapang Pada Produk Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Asap, Di Kelurahan Girian Bawah, Kota Bitung, Sulawesi Utara. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan.* 3(2), 55-65.
- Bilgrami, K.S. and R.N. Verma. (1978). *Physiology of Fungi.* New Delhi, India: Vikas .

- Budijianto, Slamet, Rokhani Hasbullah, Sulusi Prabawati, Setyadjit, Sukarno & Ita Zuraida. (2008). Identifikasi Dan Uji Keamanan Asap Cair Tempurung Kelapa Untuk Produk Pangan. *Jurnal Pascapanen*. 5 (1), 32-40.
- Darmadji, Purnomo. (2006). Antibakteri Asap Cair Dari Limbah Pertanian. *Agritech*, 16(4) 19-22.
- Departemen Pengembangan UMKM. (2015). *Pola Pembiayaan Usaha Kecil dan Menengah: Klaster Cabai Merah Organik*. Jakarta: Bank Indonesia.
- Gahayu, Rina. (2016). Pengaruh Konsentrasi KMnO_4 terhadap Umur Simpan Cabai Merah Keriting (*Capsicum annuum L.*). *Naskah Publikasi*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Girard, J.P., (1992). *Technology Of Mead Product*. Newyork: Ellis Horwood.
- Guillen, M.D and Manzano M.J. (2002). Study of the volatile composition of an aqueous oak smoke preparatoin. *J.Food Chem*, 79(1),283-292
- Hastiono, S. (2004). Hikmah Hidup bersama Cendawan. *Wartazoa*, 14(4), 1004.
- Hanafiah, K. A. (2016). *Rancangan Percobaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Himawati, Endah. (2010). Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Kasim, Fitriani, Arum Nur Fitrah, dan Erliza Hambali. (2016). Aplikasi Asap Cair pada Lateks. *Jurnal Pasti*. 9(1), 28-34.
- Maga, J.A., (1987). *Smoke In Food Processing*. Crc Press: Inc Boca Raton, Florida.
- Mardiana, Zainal Berlian dan Elfira Rosa Pane. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Pada Suhu Berbeda Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*) Dan Sumbangsihnya Pada Materi Zat-Zat Makanan Di Kelas XI MA/SMA. *Bioilmi*, 1(1), 8-14.
- Mentari, Eka Pratiwi. (2017). Pembuatan dan Pengujian Asap Cair dari Tempurung Kelapa dan Tongkol Jagung sebagai Bahan Pengawet Ikan. *Skripsi*. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Murni, Mustika dan Hartati. (2010). Pengaruh Perlakuan Awal Dan Blansing Terhadap Umur Simpan Cabai Merah Kering. *Berita Litbang Industri*, 16(3), 45-51.

- Nurfalach, Devi Rizqi. (2010). Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang. *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Oktaviana, Yantri, Sitti Aminah dan Jamaluddin Sakung. (2012). Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Akademika Kimia*. 1(4), 193-199.
- Piay, Sherly Sisca, Ariarti Tyasdjaja, Yuni Ermawati, & F. Rudi Prasetyo Hantoro. (2010). Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). Cetakan I. Jawa Tengah: *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP)*.
- Prajnanta, F. (2007). *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: garudhawaca.
- Pszczola, D.E., (1995). *Tour Highlights Production And Users Of Smoke Based Flavors*. *Food Technology*, 1(1), 70-74.
- Putri, Desi Purnaning. (2016). *Uji Cemarkan Kapang, Khamir dan bakteri Staphylococcus aureus Pada Simplisia Jamu Kunyit Di Pasar Gede Surakarta. tugas akhir*. Surakarta :Universitas Sebelas Maret.
- Rahayu, Liany Anna. (2015). Identifikasi dan Deskripsi Fungi Penyebab Kacang Panjang (*Vigna sinensis L.*). *Skripsi*. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Rasydta, Hani Prima. (2013). Penggunaan Asap Cair Tempurung Kelapa Dalam Pengawetan Ikan Bandeng. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Riyadi, Nur Her dan Rohula Utami. (2009). Potensi Asap Cair Tempurung Kelapa Sebagai Alternatif Pengganti Hidrogen Peroksida (H_2O_2) dalam Pengawetan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 94-103.
- Rizeki, Endang. (2016). Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Gulma Siam (*Chromolaena odorata L.*) dan Lama Perendaman Terhadap Pengawetan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1), 29-46.
- Saha, A., Mandal, P., dasgubta, S., Saha, D. (2008). Influence of culture Media and Environmental Factor on mycelia Growth and sporulation of *Lasiopodiplodiatheobromae* (Pat.) Griffon and Maubl. *Journal of environmental Biology*. 29(3), 407-410.

- Saidin. (2012). *Studi tentang Pembuatan Asap Cair (Liquid Smoke) dari Kayu Sepatu Afrika (Spathodea campanulata)*. Skripsi. Samarinda: Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Sanjaya, Y., Nurhaeni, H., dan Halima, M. (2010). Isolasi, Identifikasi, dan Karakterisasi Jamur Entomopatogen dari Larva Spodoptera Litura (Fabricius). *Bionatura-Jurnal Ilmu-ilmu Hayati dan Fisik*, 12(3), 136-141.
- Saputra, Edo, Santosa, dan Andasuryani. (2016). Aplikasi Kinetin untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 1410-1920.
- Sasongko, P., dan Wahyu, Mushollaeni. (2014). Aktivitas Antibakteri Asap Cair dari Limbah Tempurung Kelapa Terhadap Daging Kelinci Asap. *Jurnal Buana Sains*, 14(2), 193-197.
- Siamto, Andi. (2013). Rendemen dan Sifat Fisik Asap Cair (*Liquid Smoke*) Grade I dari Limbah Kernel Kelapa Sawit (*Elaeisguineensisjack*). Skripsi. Samarinda: Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Sinaga, Meity Suradji. (2003). *Dasar-Dasar Ilmu Penyakit Tumbuhan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Somantri, Renny Utami dan Syahri. (2016). Kajian Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Kehilangan Hasil Cabai Selama Pengangkutan. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2016*, 20(21), 16-20.
- Sugiyono. (2010). *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Susalam, Malikil Kudus. (2012). *Pengaruh Penggunaan Asap Cair Sebagai Pengawet Terhadap Kualitas Nugget Daging Ayam*. Tesis. Padang: Program Pascasarjana Universitas Andalas.
- Swastika, Sri, Dian Pratama, Taufik Hidayat & Kuntoro Boga Andri. (2017). *Buku Petunjuk Teknis :Teknologi Budidaya Cabai Merah*. Cetakan Pertama. Riau: Universitas Riau (UR) Press.
- Tjitrosoepomo, G. (2003). *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Tranggono, Suhardi, Bambang Setiadji, Purnama Darmadji, Supranto Dan Sudarmanto. (1996). Identifikasi Asap Cair Dari Berbagai Jenis Kayu Dan Tempurung Kelapa. *Jurnal Ilmu Dan Technology Pangan*, 1(2), 15-24.
- Utamingtyas. (2015). Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa (Grade 1 Dan Grade 2) Terhadap Pertumbuhan Kapang Dan Sifat Organoleptis Tomat (*Lycopersicon esculentum M.*) Selama Masa Simpan. Skripsi. Yogyakarta: UIN Sunan Kalijaga.

Utomo, B. S. B, Singgih Wibowo & Tri Nugroho Widiyanto. (2012). *Asap Cair Membuat dan Aplikasinya pada Pengolahan Ikan Asap*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Waluyo L. (2004). *Mikrobiologi Umum*. Malang: UMM Press.

.