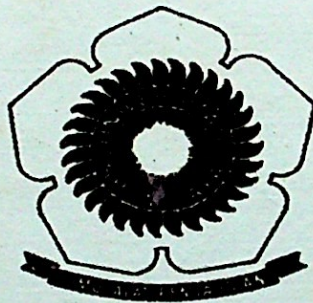


**KARAKTERISTIK TEPUNG REBUNG SELAMA
PENYIMPANAN DENGAN KEMASAN DAN KELEMBABAN
RELATIF YANG BERBEDA**

Oleh
INDAH TURAMA



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2008**

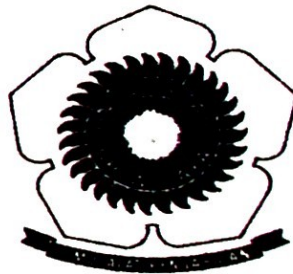
S
631.307
Tur
le
2008

**KARAKTERISTIK TEPUNG REBUNG SELAMA
PENYIMPANAN DENGAN KEMASAN DAN KELEMBABAN
RELATIF YANG BERBEDA**



**Oleh
INDAH TURAMA**

K16926
17308



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA**

**INDRALAYA
2008**

SUMMARY

INDAH TURAMA. The Characteristic of Bamboo Shoot Powder during Storage at different Relative Humidity and Packaging (Supervised by **GATOT PRIYANTO** and **BASUNI HAMZAH**).

The objective of this research was to study the change of bamboo shoot powder quality during storage using different packaging and humidity.

This research was conducted at Chemical Laboratory of Agricultural Product, Agricultural Technology Department, Agricultural Faculty, Sriwijaya University from February to June 2008.

The experiment was arranged in a Factorial Completely Randomized Design with three treatments, namely packaging (A), relative humidity (B) and storage times (C). The experiment was replicated three times. Observed parameters were moisture content, ashes content, solubility, specific volume and browning index.

The results showed that different packaging had significant effects on ash content, browning index, solubility and specific volume. Different relative humidity had significant effects on moisture content, ashes content, browning index, and specific volume. Storage time had significant effects on moisture content, solubility, specific volume and browning index. Bamboo shoot powder which was store with polypropylene plastic with low relative humidity (32%) was the best treatment having the moisture content of 7.77%, ashes content of 5.73%, solubility of 1.11 minutes, volume specific of 2.73 ml/g and browning index of 0.60 respectively.

RINGKASAN

INDAH TURAMA. Karakteristik Tepung Rebung Selama Penyimpanan Dengan Kemasan dan Kelembaban Relatif Yang Berbeda (Dibimbing oleh **GATOT PRIYANTO** dan **BASUNI HAMZAH**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan karakteristik tepung rebung selama penyimpanan dengan kelembaban relatif dan kemasan yang berbeda.

Penelitian ini dilaksanakan pada Februari 2008 sampai dengan Juni 2008 di Laboratorium Kimia Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya, Indralaya.

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAKf) yang disusun secara faktorial dengan 3 perlakuan, yaitu kemasan (A), kelembaban ruang penyimpanan (B) dan lama penyimpanan (C). Percobaan diulang sebanyak tiga kali. Parameter yang diamati meliputi kadar air, kadar abu, kelarutan, volume spesifik, indeks kecoklatan dan vitamin E.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kemasan berpengaruh nyata terhadap kadar abu, indeks kecoklatan, kelarutan dan volume spesifik. Kelembaban ruang penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kelarutan dan volume spesifik tepung rebung. Lama penyimpanan berpengaruh nyata terhadap kadar air, kelarutan, volume spesifik dan indeks kecoklatan tepung rebung dan kadar abu. Tepung rebung dengan kemasan polipropilen yang disimpan selama 30 hari pada ruang penyimpanan dengan kelembaban rendah (32%) adalah perlakuan yang

terbaik, yaitu dengan rerata kadar air 7,77%, kadar abu 5,73%, 1,11 menit, volume spesifik 2,73 ml/g dan absorbansi indeks kecoklatan 0,60.

**KARAKTERISTIK TEPUNG REBUNG SELAMA PENYIMPANAN
DENGAN KEMASAN DAN KELEMBABAN RELATIF YANG BERBEDA**

**Oleh
INDAH TURAMA**

SKRIPSI
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PERTANIAN
JURUSAN TEKNOLOGI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA

INDRALAYA
2008

Skripsi


**KARAKTERISTIK TEPUNG REBUNG SELAMA PENYIMPANAN
DENGAN KEMASAN DAN KELEMBABAN RELATIF YANG BERBEDA**

Oleh

**INDAH TURAMA
05033107027**

telah diterima sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pertanian

Pembimbing I,



Dr. Ir. Gatot Priyanto, M.S.

Pembimbing II,



Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc.


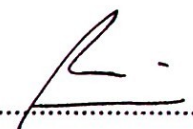
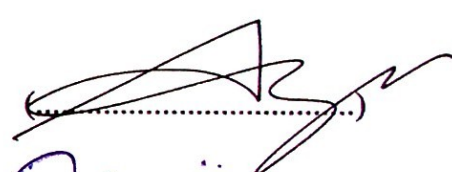

Indralaya, Mei 2008
Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya
Dekan,



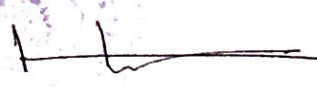
Prof. Dr. Ir. H. Imron Zahri, M.S.
NIP. 130 516 530

Skripsi berjudul "Karakteristik Tepung Rebung Selama Penyimpanan dengan Kemasan dan Kelembaban Relatif yang Berbeda" oleh Indah Turama telah dipertahankan di depan Komisi Penguji pada tanggal 8 Mei 2008.


Komisi Penguji

- | | | |
|---------------------------------------|------------|--|
| 1. Dr. Ir. Gatot Priyanto, M.S. | Ketua | 
(.....) |
| 2. Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc. | Sekretaris | 
(.....) |
| 3. Dr. Ir. rer.nat Agus Wijaya, M.Si. | Anggota | 
(.....) |
| 4. Ir. R. Mursidi, M.Si. | Anggota | 
(.....) |

Mengetahui
Ketua Jurusan
Teknologi Pertanian


Dr. Ir. Hersyamsi, M.Agr.
NIP. 131672713

Mengesahkan,
Ketua Program Studi
Teknologi Hasil Pertanian


Ir. Anny Yanuriati, M.Appl.Sc
NIP. 131999059

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa seluruh data dan informasi yang disajikan dalam skripsi ini, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya, adalah hasil penelitian atau investigasi saya sendiri dan dosen pembimbing serta belum atau tidak sedang diajukan sebagai syarat untuk memperoleh gelar kesarjanaan lain atau gelar kesarjanaan yang sama di tempat lain.

Indralaya, Mei 2008

Yang membuat pernyataan,



Indah Turama

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan pada tanggal 31 Juli 1985 di Palembang, merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Orang tua bernama Andy Saad dan Fatmiwati.

Pendidikan taman kanak-kanak diselesaikan pada tahun 1991 di TK Bina Ananda Palembang, sekolah dasar pada tahun 1997 di SDN 3 Sekayu, sekolah menengah pertama pada tahun 2000 di SMPN 11 Palembang, dan sekolah menengah umum tahun 2003 di SMAN 13 Palembang. Sejak Juli 2003 penulis tercatat sebagai mahasiswi di Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas ke hadirat Allah SWT karena atas berkat rahmat dan ridohNya jualah skripsi ini dapat diselesaikan. Shalawat dan salam semoga senantiasa dilimpahkan kepada junjungan kita, Nabi Besar Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabatnya.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua atas semua yang telah diberikan. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Dr. Ir. Gatot Priyanto, M.S. dan Dr. Ir. Basuni Hamzah, M.Sc. selaku dosen pembimbing, Dr. Ir. rer.nat Agus Wijaya, M.Si. dan Ir. R. Mursidi, M.Si. selaku dosen penguji atas segala bantuan, bimbingan dan arahan yang telah diberikan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada bapak Hermanto, S.TP. atas bantuannya dalam telaah dan pengolahan data. Saudara-saudaraku, teman-teman dan semua pihak yang telah membantu mulai dari pelaksanaan penelitian hingga terselesaikannya skripsi ini penulis ucapkan terima kasih.

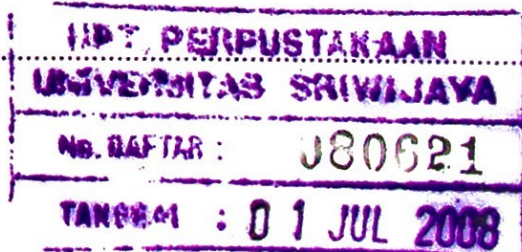
Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua. Amin.

Indralaya, Mei 2008

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN TABEL	xvii
DAFTAR LAMPIRAN GAMBAR	xxi
I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	4
C. Hipotesis	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Rebung	5
B. Tepung	14
C. Pengeringan	16
D. Kemasan	19
E. Kelembaban Relatif	22
III. PELAKSANAAN PENELITIAN	
A. Tempat dan Waktu	24
B. Bahan dan Alat	24
C. Metode Penelitian.....	24
D. Analisis Statistik.....	26



E. Cara Kerja	28
F. Peubah	29

VI. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Kadar Air	33
B. Kadar Abu	37
C. Kelarutan	41
D. Volume Spesifik	46
E. Indeks Kecoklatan	51

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	54
B. Saran	54

DAFTAR PUSTAKA	55
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Nutrisi rebung mentah dalam 100 gram.....	11
2. Komposisi mineral rebung mentah dalam 100 gram	12
3. Komposisi vitamin pada rebung mentah dalam 100 gram	13
4. Komposisi lemak pada rebung mentah dalam 100 gram	13
5. Komposisi asam amino pada rebung mentah dalam 100 gram	14
6. Sifat-sifat plastik polietilen dan polipropilen	21
7. Aktivitas air dari berbagai larutan garam jenuh pada suhu 20, 25 dan 30 ⁰ C	23
8. Kombinasi perlakuan A, B dan C	25
9. Daftar analisis keragaman RAKF	27
10. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap kadar air (%) tepung	35
11. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kadar air (%) tepung rebung	36
12. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap kadar abu basis basah (%) tepung	38
13. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap kadar abu (%) tepung	39
14. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kadar abu basis basah (%) tepung rebung	39
15. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kadar abu basis kering (%) tepung rebung	41
16. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung.....	43

17. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung	44
18. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung rebung	44
19. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan dan kelembaban relatif (AB) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung rebung	45
20. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan (A), kelembaban ruang penyimpanan (B), dan lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung rebung.....	46
21. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap volume spesifik (ml/g) tepung rebung	48
22. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap volume spesifik (ml/g) tepung rebung	48
23. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap volume spesifik (ml/g) tepung rebung	49
24. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan (A) dan lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap volum spesifik (ml/g) tepung rebung.....	50
25. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kelembaban ruang penyimpanan (B) dan lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap volum spesifik tepung rebung	50
26. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap indeks kecoklatan tepung rebung	52
27. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap indeks kecoklatan tepung rebung	53
28. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan dan kelembaban relatif (AB) tepung rebung terhadap indeks kecoklatan tepung rebung	53

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. <i>Phylostachys aureocaulis</i>	5
2. <i>Bambusa oldhamii</i>	6
3. <i>Dendrocalamus nees</i>	6
4. Rebung	7
5. Reaksi pembentukan HCN	8
6. Struktur asam homogenitat	9
7. Nilai kadar air rata-rata tepung rebung selama penyimpanan	35
8. Nilai kadar abu (basis basah) rata-rata tepung rebung selama penyimpanan	38
9. Nilai kadar abu (basis kering) rata-rata tepung rebung selama penyimpanan	40
10. Nilai kelarutan rata-rata (menit) tepung rebung selama penyimpanan ..	42
11. Nilai volume spesifik rata-rata tepung rebung selama penyimpanan	47
12. Nilai indeks kecoklatan rata-rata tepung rebung selama penyimpanan ..	52



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Diagram alir.....	58
2. Spesifikasi rebung	59
3. Kadar air (%) tepung rebung	61
4. Kadar abu basis basah (%) tepung rebung	66
5. Kadar abu basis kering (%) tepung rebung	72
6. Kelarutan (menit) tepung rebung	77
7. Volume spesifik (ml/g) tepung rebung	84
8. Indeks kecoklatan tepung rebung	91
9. Gambar tepung rebung pada penyimpanan hari ke-0	97
10. Gambar tepung rebung pada penyimpanan hari ke-10	98
11. Gambar tepung rebung pada penyimpanan hari ke-20	99
12. Gambar tepung rebung pada penyimpanan hari ke-30	100

DAFTAR LAMPIRAN TABEL

	Halaman
1. Kadar air (%) tepung rebung	61
2. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	61
3. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan	62
4. Kombinasi kemasan dan lama penyimpanan	62
5. Kombinasi kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan ...	62
6. Analisis keragaman kadar air (%) tepung rebung	64
7. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap kadar air (%) tepung rebung	65
8. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kadar air (%) tepung rebung	65
9. Kadar abu basis basah (%) tepung rebung	66
10. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	66
11. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan	67
12. Kombinasi kemasan dan lama penyimpanan	67
13. Kombinasi kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	67
14. Analisis keragaman kadar abu basis basah (%) tepung rebung	69
15. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap kadar abu basis basah (%) tepung	70
16. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap kadar abu basis basah (%) tepung	70

17. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kadar abu basis basah (%) tepung rebung	71
18. Kadar abu basis kering (%) tepung rebung	72
19. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	72
20. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan	73
21. Kombinasi kemasan dan lama penyimpanan	73
22. Kombinasi kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan ...	73
23. Analisis keragaman kadar abu basis basah (%) tepung rebung	75
24. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kadar abu basis kering (%) tepung rebung	76
25. Kelarutan (menit) tepung rebung	77
26. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	77
27. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan	78
28. Kombinasi kemasan dan lama penyimpanan	78
29. Kombinasi kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan ...	78
30. Analisis keragaman kelarutan (menit) tepung rebung	80
31. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung	81
32. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung	81
33. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung rebung	82
34. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan dan kelembaban relatif (AB) tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung rebung ..	82

35. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan tepung rebung terhadap kelarutan (menit) tepung rebung	83
36. Volume spesifik (ml/g) tepung rebung.....	84
37. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	84
38. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan	85
39. Kombinasi kemasan dan lama penyimpanan	85
40. Kombinasi kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan ...	85
41. Analisis keragaman volume spesifik (ml/g) tepung rebung.....	87
42. Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap volume spesifik (ml/g) tepung rebung	88
43. Uji lanjut BNJ pengaruh kelembaban relatif (B) tepung rebung terhadap volume spesifik (ml/g) tepung rebung	88
44. Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap volume spesifik (ml/g) tepung rebung	89
45. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan (A), dan lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap volume spesifik tepung	90
46. Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kelembaban ruang penyimpanan (B) dan lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap volume spesifik tepung	90
47. Indeks kecoklatan tepung rebung.....	91
48. Kombinasi kemasan, kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan	91
49. Kombinasi kemasan dan kelembaban ruang penyimpanan	92
50. Kombinasi kemasan dan lama penyimpanan	92
51. Kombinasi kelembaban ruang penyimpanan dan lama penyimpanan ...	92
52. Analisis keragaman indeks kecoklatan tepung rebung	94

53.	Uji lanjut BNJ pengaruh kemasan (A) tepung rebung terhadap indeks kecoklatan tepung rebung	95
54.	Uji lanjut BNJ pengaruh lama penyimpanan (C) tepung rebung terhadap indeks kecoklatan tepung rebung	95
55.	Uji lanjut BNJ pengaruh interaksi kemasan dan kelembaban relatif (AB) tepung rebung terhadap indeks kecoklatan tepung rebung	96

DAFTAR LAMPIRAN GAMBAR

1.	Rebung mentah sebelum dibersihkan	59
2.	Rebung yang telah dibersihkan	60
3.	Tepung rebung dalam kemasan polietilen penyimpanan hari ke-0	97
4.	Tepung rebung dalam kemasan polipropilen penyimpanan hari ke-0 ...	97
5.	Tepung rebung dalam kemasan polietilen penyimpanan hari ke-10	98
6.	Tepung rebung dalam kemasan polipropilen penyimpanan hari ke-10 ..	98
7.	Tepung rebung dalam kemasan polietilen penyimpanan hari ke-20	99
8.	Tepung rebung dalam kemasan polipropilen penyimpanan hari ke-20 ..	99
9.	Tepung rebung dalam kemasan polietilen penyimpanan hari ke-30	100
10.	Tepung rebung dalam kemasan polipropilen penyimpanan hari ke-30 ..	100

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia mempunyai banyak potensi sumber daya hayati yang belum dimanfaatkan. Sumber daya yang berlimpah tersebut apabila dimanfaatkan dengan pengelolaan yang baik akan memberikan kontribusi yang besar bagi pembangunan ketahanan pangan di tanah air. Bangsa Indonesia memiliki banyak potensi sumber daya hayati, salah satu yang dapat tumbuh dan berkembang dengan baik adalah bambu (Suntoro, 2005).

Bambu adalah istilah umum yang mengidentifikasi genus dan spesies tertentu famili Poaceae yang menyebar luas di seluruh wilayah tropika dan wilayah iklim sedang. Tanaman bambu sangat penting dan banyak digunakan di berbagai wilayah, khususnya di negara Asia Timur sebagai bahan pangan, bahan bangunan dan berbagai kegunaan lain. Bagian bambu yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan adalah rebung yang baru muncul yang dipanen sebelum terjadi perkembangan serat yang nyata yaitu pada usia 2 hingga 3 bulan (Vincent, Rubatzky dan Yamaguchi., 1999).

Menurut data PT Perhutani, pada tahun 2000 areal hutan bambu yang terdapat di Kesatuan Pemangkuan Hutan (KPH) seluas 268,2 ha. Areal ini memiliki 24 spesies bambu dengan kapasitas produksi mencapai 29.218 ribu batang bambu (Ernanto, 2001). Hutan tanaman bambu juga dapat menghasilkan produk rebung. Selama satu tahun penanaman dapat dihasilkan 10-20 tunas tiap rumpun, sehingga

apabila dalam 1 ha terdapat 30 rumpun, maka dapat dihasilkan sekira 6.000 rebung (Danaatmadja, 2006).

Rebung adalah tunas muda dari pohon bambu yang tumbuh dari akar pohon bambu. Rebung merupakan salah satu tanaman tropis yang tinggi kandungan seratnya. Rebung biasanya dimanfaatkan sebagai makanan oleh penduduk Indonesia ataupun di Asia. Rebung dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan olahan antara lain adalah asinan rebung, keripik rebung, dan rebung beku untuk bahan sayuran. Rebung memiliki kandungan karbohidrat, protein dan 12 asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Tindakan preventif untuk menghambat berbagai jenis penyakit termasuk kanker salah satunya adalah dengan mengkonsumsi rebung (Anonim, 2007). Senyawa yang dapat mencegah kanker adalah antioksidan. Antioksidan yang terdapat pada rebung salah satunya adalah vitamin E.

Rebung belum dikembangkan secara intensif baik dari segi budidaya ataupun dari segi teknologi pangan. Daya simpan rebung dapat dipertahankan dengan mengolah rebung menjadi produk *intermediate* yaitu menjadi tepung sehingga dapat dimanfaatkan lebih lanjut. Rebung memiliki kandungan serat dan kalium tinggi yang baik untuk sistem pencernaan manusia dan dapat mencegah terjadinya stroke. Kandungan serat dan kalium yang terdapat pada 100 gram rebung adalah 2,2 gram dan 533 mg. Penduduk Indonesia rata-rata konsumsi serat pangan sebesar 10,5 gram per hari. Kebutuhan ideal serat adalah sebesar 30 gram setiap hari, angka ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi sepertiga dari kebutuhan ideal (Anonim, 2007). Proses penting dalam pembuatan tepung adalah proses pengeringan.

Pengeringan merupakan usaha penurunan kadar air bahan pertanian agar memudahkan proses berikutnya, serta mengurangi resiko kerusakan akibat serangan mikroorganisme perusak dan aktivitas biologis selama penyimpanan. Proses pengeringan dapat menurunkan kadar air bahan hingga mencapai 14 % basis basah. Bahan pertanian mempunyai sifat fisik, kimiawi dan biologis yang berbeda-beda sehingga teknik pengeringan untuk masing-masing bahan adalah berbeda (Setiyo, 2003).

Pengeringan dengan sinar matahari adalah salah satu proses pengeringan yang dapat dilakukan. Pengeringan dengan menggunakan sinar matahari merupakan suatu cara pengolahan tradisional yang sangat penting di negara-negara berkembang terutama wilayah tropis seperti Indonesia (Buckle, Edwards, Fleet dan Wootton, 1987). Bahan pangan mudah mengalami kerusakan yang dalam jangka waktu penyimpanan tertentu dapat mengalami kerusakan. Pencegahan kerusakan bahan pangan selama penyimpanan dapat dilakukan dengan menggunakan kemasan. Kemasan mempunyai peranan penting dalam mempertahankan mutu bahan pangan. Pengemasan bahan pangan bertujuan menghindari kerusakan yang disebabkan oleh mikroba, fisik, kimia, perpindahan uap air dan gas, sinar matahari dan perubahan suhu. Kemasan yang digunakan harus sesuai dengan tujuan dan komoditi (Syarief dan Irawati, 1988).

B. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perubahan karakteristik tepung rebung yaitu kadar air, kadar abu, kelarutan, volume spesifik dan indeks kecoklatan selama penyimpanan dengan kelembaban relatif dan kemasan yang berbeda.

C. Hipotesis

Kemasan dan kelembaban relatif yang berbeda diduga berpengaruh nyata terhadap karakteristik tepung rebung selama penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. Rebung. (Online). (<http://id.wikipedia.org/wiki/Rebung>, diakses 20 Mei 2007).
- Anonim. 2007. Flour. (Online). (<http://id.wikipedia.org/wiki/Flour>, diakses 5 Juni 2007).
- Anonim. 2007. Rebung Kaya Serat Penangkal Stroke. (Online). (<http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybershopping%7C0%7C0%7C6%7C396>, diakses 20 Mei 2007).
- Anonim. 2008. Air. (Online). (<http://id.wikipedia.org/wiki/Air>, diakses 11 Mei 2008).
- Anonim. 2008. Homogentisic acid. (Online). (http://en.wikipedia.org/wiki/Homogentisic_acid, diakses 10 Mei 2008)
- AOAC. 1995. Official Methods Of An Analysis Of Official Analitical Chemistry. Washington D.C. United State Of America.
- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan. M. 2004. Tepung Labu. (Online). (<http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1081742482,71695>, diakses 24 Juni 2007).
- Astawan, M. 2004. Keripik Sanjai Balado Makanan Ringan Berkalori Tinggi. (Online). (<http://64.203.71.11/kesehatan/news/senior/gizi/0407/16/gizi.htm>
<http://64.203.71.11/kesehatan/news/senior/gizi/0407/16/gizi.htm>, diakses 10 Mei 2008).
- Batubara, R. 2002. Pemanfaatan bambu di Indonesia. (Online). (<http://library.usu.ac.id/modules.php?op=modload&name=Downloads&file=index&req=getit&lid=345>, diakses 20 Mei 2007).
- BSN. 2006. Tepung Terigu. (Online). (<http://www.bsn.or.id/SNI/FILE/SNI%2001-3751-2006.pdf>., diakses 7 Oktober 2007).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Cohen, E., Y. Birk, C.H. Mannhein, dan I. Saguy. 1994. Kinetic Parameter For Quality Change Thermal Processing of Grape Fruit. Journal Of Food Science, 59 (I):155-158.s

- Danaatmadja, O. 2006. Bambu Tanaman Tradisional yang Terlupakan. (Online). (<http://www.freelists.org/archives/ppi/09-2006/msg00010.html>, diakses 10 Mei 2008).
- Desrosier. N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh Muljohardjo. M. UI-Press. Jakarta.
- Ernanto, D. 2001. Menengok Pengolahan Bambu Cina. (Online). (<http://www.sinarharapan.co.id/berita/0109/17/ipt02.html>, diakses 25 Juni 2007).
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 1995. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. *Diterjemahkan oleh E. Sjamsuddin dan JS Baharsjah*. UI-Press. Jakarta.
- Hikam, M. 2005. Termodinamika. (Online). (<http://kuliaah.fisika.ui.ac.id>, diakses tanggal 17 Januari 2008).
- Julianti, E., M. Nurminah. 2006. Teknologi Pengemasan. (Online). (<http://file:///D:/E-Learning/Teknologi%20Pengemasan/Textbook/Kulit%20Buku%20Ajar.html> (1 of 6)5/8/2007 3:44:35 PM, diakses 26 April 2008).
- Koswara, S. 2006. Bahaya di balik Kemasan Plastik (Online). (http://72.14.235.104/search?q=cache:yx1zfl_2iqwJ:www.ebookpangan.com/ARTIKEL/Bahaya%2520dalam%2520Pengemas%2520Plastik.pdf+kemasan+plastik&hl=id&ct=clnk&cd=2&gl=id., diakses 1 Desember 2007).
- Novriani., S. Kuncoro dan S. Asmara. 2007. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Ketebalan Irisan Terhadap Sifat Fisik Tepung Pisang Kepok. (Online). (<http://www.laecenter.com/halaman/pengaruh%20suhu%20pengeringan%20dan%20ketebalan%20irisian.htm>., diakses 24 Juni 2007).
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. (Online). (<http://library.usu.ac.id/download/fp/fp-mimi.pdf>., diakses 1 Desember 2007).
- Purwantisari, S. 2007. Gadung Solusi Sumber Pangan Berkarbohidrat. (Online). (http://www.wawasandigital.com/index.php?option=com_content&task=view&id=14475&Itemid=62, diakses 10 Mei 2008).
- Rahayu, W.P. 2005. Penentuan Kadaluarsa dan Model Sorpsi Isotermis Biji dan Bubuk Lada Hitam (*Piper nigrum* L). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVI No.1 Thn. 2005. Hal 31-38.

- Rekka, E.A., dan Kourcunakis. 1994. Investigation Of The Moleculer Mechanism Of The Antioxidant Of Some Allium Sativum I Ingridients. Pharmatie. London.
- Riana, A. 2000. Nutrisi Rebung Mentah. (Online). (<http://www.asiamaya.com/nutrients/rebung.htm>., diakses 11 Maret 2007).
- Setiyo, Y. 2003. Aplikasi Sistem Kontrol Suhu Dan Pola Aliran Udara Pada Alat Pengering Tipe Kotak Untuk Pengerangan Buah Salak. (Online). (http://tumoutou.net/702_07134/y_setiyo.htm., diakses 2 Agustus 2007).
- Smith, D.S., J.N. Cash., W.K. Nip dan Y.H. Hui. 1997. Processing Vegetables. Technomic Publishing Co.Inc. Lancaster, Basel.
- Sofyan, I. 2004. Mempelajari Pengaruh Ketebalan Irisan dan Suhu Penggorengan Secara Vakum Terhadap Karakteristik Keripik Melon. (online). (http://www.unpas.ac.id/baa/home/downloadfile/Jurnal_VI_3-5.pdf., diakses 28 Maret 2007).
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 2003. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Suhardi., Suharjo., Yuniarti., Kasijadi. F., Istuti. W., Budijono. Al dan Jumadi. 2006. Pengkajian Inovasi Teknologi Pengolahan Tepung Kasava. (Online). (http://www.jatim.litbang.deptan.go.id_BPTP.pdf., diakses 24 Juni 2007).
- Suntoro, E. 2005. Tepung Teratai Bergizi Tinggi. Harian Kompas. (Online). (<http://www.google.co.id>., diakses 20 Mei 2007).
- Syarief, R dan A. Irawati., 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan Dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Vincent, E., Rubatzky dan Yamaguchi, M. 1999. Sayuran Dunia Edisi 3. Penerbit ITB. Bandung.
- Zhimin. L. 2003. Experiment on processing and preservation techniques for bamboo shoot. Journal of Zhejiang Forestry Science and Technology, 2003 (Vol. 23) (No. 6) 26-29. (Online). (<http://www.cabi.org/abstract/>., diakses 24 Juni 2007).