



BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan penambahan konsentrasi agar-agar memberikan pengaruh berbeda nyata terhadap tekstur yang diuji secara objektif (*autograf*) maupun secara subjektif (organoleptik).
2. Perbedaan penambahan konsentrasi agar-agar memberikan pengaruh tidak berbeda nyata terhadap kadar air, warna yang diuji secara objektif (Lovibond Tintometer) dan tingkat kesukaan terhadap warna, aroma serta rasa diuji secara subjektif (organoleptik).
3. Perlakuan X4 (konsentrasi agar-agar 2,5%) merupakan perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan.
4. Hasil organoleptik menunjukkan produk restrukturisasi nenas memiliki prospek untuk dipasarkan.

6.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut tentang:

1. Jenis agar-agar yang dapat menyebabkan perbedaan tekstur produk restrukturisasi nenas pada konsentrasi yang sama.
2. Pembuatan produk restrukturisasi nenas dengan menggunakan agar-agar sebagai *gelling agent* karena memiliki prospek ke depan.



DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2004. *Country Choice*. Available at <http://www.countrychoice.co.id/faq.shtml> . Searching on: 27 September 2004.
- Considine, D.M. & D.C Glen. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- De Garmo, Sullivan dan Canada.1984. *Statistical Methods*. New York: Mc. Millan Publishing Co. Inc.
- Furia, T. E. 1972. *Handbook of Food Additives* 2nd edition. Volume I. New York: CRC Press Inc.
- Giesbrecht, F. G., J. R. Walter, dan Truong, V. D. 1995. *Texturization of Sweetpotato Puree with Alginate: Effects of Tetrasodium Pyrophosphate and Calcium Sulfate*. Journal of Food Science, Volume 60, No. 5. 1054-1058.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Volume II. Florida: CRC Press Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Suhartono. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Lembaga Biologi Nasional-LIPI. 1980. *Buah-buahan*. Jakarta: PN Balai Pustaka.
- Minifie, B.W. 1970. *Chocolate, Cocoa and confectionery: Science and Technology*. Westport: AVI Publishing Company.
- Pomeranz Z.Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. California: Academic Press
- Raharjo, S. dan Utama, Z. 2001. *Sifat-Sifat Fisik dan Sensoris Produk Buah Hasil Restrukturisasi Non-Termal Selama Penyimpanan Dingin*. Seminar Nasional PATPI, Malang, 9-10 Oktober 2001.
- Raharjo, S. dan Utama, Z. 2002. *Pengaruh Ukuran Partikel dan Proporsi Guluronat/Mamuronat Dalam Alginat Terhadap Sifat Fisik dan Sensoris Produk Hasil Restrukturisasi Dari Buah Sirsak*. Seminar Nasional PATPI, Malang, 30-31 Juli 2002, B-15-24.
- Rukmana, R. 1996. *Nenas Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.

- Sunaryo. 1985. *Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan dan Bercocok Tanam Buah-buahan Penting di Indonesia*. Bandung: Sinar Baru.
- Taylor, R. J. 1980. *Food Additives*. New York: John Willey and Sons.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Trubus. 1993. "Si Madu" dari Subang Miliki Daya Saing Tinggi dalam *Kumpulan Kliping Nenas*. Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- Winarno. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Woodroof, J. G dan B. S. Luh. 1986. *Commersial Fruit Processing* 2nd edition. Westport: AVI Publishing Company.