

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap konsentrasi sari hati nanas terhadap sifat fisika sari tape beras ketan hitam dapat disimpulkan bahwa:

1. Penambahan sari hati nanas pada sari tape beras ketan hitam berpengaruh nyata terhadap kekeruhan, warna, dan total padatan terlarut sari tape beras ketan hitam.
2. Konsentrasi sari hati nanas 8% (v/v) memberikan hasil terbaik dengan kekeruhan 1052 NTU, warna 0,44 (kuning), total padatan terlarut 4,74 %, tingkat kesukaan aroma 5,2027 dan tingkat kesukaan rasa 5,2061.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan sari hati nanas sebagai bahan penjernih pada sari tape dengan konsentrasi yang lebih besar dari 8% (v/v) dan penggunaan ekstrak enzim bromelin dari sari hati nanas sebagai bahan penjernih pada sari tape.

DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Adnan, M. 1981. *Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan*. Yogyakarta: Agritech.
- ✓ Araullo, E.V., D.B. Padua & M. Graham. 1982. *Rice Postharvest Technology*. Minnesota: International Development Research Centre.
- Bender, A.E. 1982. *Dictionary of Nutrition and Food Technology*. London: Butterworths.
- Departemen Perindustrian Balai Penelitian dan Pengembangan Industri. 1987. *Laporan Bimbingan Penyuluhan "Kue Brem" di Madiun*. Surabaya: Pengarang.
- ✓ Jennie, B.S.T. & D. Muchtadi. 1978. *Mikrobiologi Hasil Pertanian I*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- ✓ Juliano, 1980. Rice Recent Progress I Chemistry and Nutrition. Dalam G.E. Inglett & L. Muchtadi (Ed.). *Cereal for Food and Beverage*. New York: Academic Press.
- ✓ Kuswanto, K.R. & Rahayu, 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- ✓ Kuswanto, K.R. & S. Sudarmadji. 1988. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Larmond, E. 1984. *Methods for Sensory Evaluation of Food Research Institute*. Ottawa: Central Experimental.
- ✓ Lawrence, G.H.M. 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. New York: The Macmillan.
- Muchtadi, D., N.S. Palupi & M. Astawan. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU. Institut Pertanian Bogor.
- Pomeranz, Y & C.E. Meloan. 1971. *Food Analysis: Theory and Practice*. New York: AUS.
- Standar Industri Indonesia. 1979. *Mutu dan Cara Uji minuman Beralkohol*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- ✓ Steinkraus, K.H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Food*. New York: Marcel Dekker Inc.

- Suhardi. 1989. *Petunjuk Laboratorium Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- ✓ Suwarsono, O. & Y. Ismeini. 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji, S., B. Haryono & Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- ✓ Tjiptadi, W. & Z. Nasution. 1976. *Padi dan Pengolahannya*. Bogor: Departement Hasil Pertanian. Fatemeta Institut Pertanian Bogor.
- Tim Penyusun Kamus Pusat Pembinaan & Pengembangan Bahasa. 1988. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Ed. 1. Jakarta: Balai Pustaka.
- ✓ Wibowo, D. 1989. *Biokimia Fermentasi*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.