

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. KESIMPULAN

1. Peningkatan waktu inkubasi dan konsentrasi papain dapat meningkatkan rendemen minyak yang didapat dari ekstraksi minyak daging buah alpukat dengan heksan.
2. Perlakuan waktu inkubasi 3 jam dengan konsentrasi papain 2% menghasilkan rendemen minyak yang tertinggi yaitu 13,72%, Bilangan Iodium 107,85, Kadar protein terlarut 232,13 ppm dengan warna minyak kuning 29,63.

5.2. SARAN

1. Perlu dikaji lebih lanjut tentang konsentrasi papain yang optimal.

D A F T A R P U S T A K A

- Apriyantono, A., 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. PAU Pangan dan gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Frazier, 1978. *Food Microbiology*. Third edition. Mc Graw Hill Publishing Co. Inc., New Delhi.
- Girindra, A., 1990. *Biokimia I*. Penerbit Gramedia, Jakarta.
- Kartika, B., 1990. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kateren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Kumalaningsih, S., 1990. *Pemanfaatan Enzim Proteolitik Pada Fermentasi Ikan*. PT Jawa Pos, Jakarta.
- Larsson, K., 1990. *Food Emulsions*. Second edition, Marcell Dekker Inc., New York.
- Lehninger, 1975. *Biochemistry*. Second edition. Worth publisher Inc., New York.
- Leung, A.Y., 1980. *Encyclopedia of Common Natural Ingredients Use In Food, Drugs and Cosmetics*. John Willey and Sons Inc., New York.
- Martoharsono, S., 1990. *Biokimia I*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Muchtadi, D., 1992. *Enzim Dalam Industri Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi , Institut Pertanian Bogor.
- Murdijati, G., 1990/1991. *Biokimia Buah-buahan dan Produknya*. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Nagy, S., 1980. *Tropical and Subtropical Fruit*. AVI Publishing Co., Westport, Coneccticut.
- Pantastico, B.E.R., 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropica dan Subtropical*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Reed, 1975. *Enzyme in Food Processing*. Second edition Academic Press, New York.

- Rismunandar, 1986. *Memperbaiki Lingkungan Dengan Bercocok tanam Jambu Mede dan Advokat*. Penerbit Sinar Baru, Bandung.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi III, Liberty, Yogyakarta.
- Sumiarsih, E., 1992. *Alpukat: Penanaman Jenis Komersial, Aspek Pemasaran*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Whitaker, J.R., 1984. *Principles of Enzymology for The Food Science*, John Wiley and Sons Inc., New York.
- White, 1959. *Principles of Biochemistry*. Second edition. Mc Graw Hill Book Co. Inc., New York.
- Winarno, F.G., 1983. *Kimia Pangan*. PT Gramedia, Jakarta.
- Yugoprabowo, S., 1975. *Cara Ekstraksi Cepat dan Sederhana Minyak Daging Segar Buah Alpukat*. ITB-Bandung.