

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan:

1. Jenis dan konsentrasi bahan pengisi yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap rendemen, total padatan terlarut, viskositas, kadar air dan jumlah endapan.
2. Hasil sari jahe instan yang disukai konsumen diperoleh dari penambahan bahan pengisi gum arabik 0,5 % dengan pH 8,16; rendemen 5,59 % ; total padatan terlarut 9,73 % Brix; viskositas 10,13 cps ; kadar air 10,91 % b.k ; warna 1,50 kuning; jumlah endapan 0,61 gr; berat jenis 1,0350 gr/cm³; uji kesukaan rasa 2,74; uji kesukaan bau 3,43; uji kesukaan warna 6,48 (dengan kisaran nilai 0,0-10,0).

6.2 Saran

Penelitian tentang sari jahe instan ini dapat diteliti lebih lanjut yaitu tentang penggunaan bahan pengisi yang lain, juga konsentrasi yang sesuai untuk mengetahui pengaruhnya terhadap sifat fisis dan sensoris sari jahe instan yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1979. Kodeks Makanan Indonesia Tentang Bahan Tambahan Makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Chen, JCP., 1985. Cane Sugar Handbook. John Wiley & Sons, New York.
- Considine, D.M. and G.D. Considine., 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold, Co., New York.
- Dziedzic, S.Z. and M.W. Kearsley., 1984. Glucose Syrups: Science and Technology. Elsevier Applied Science Publishers, London.
- Fardiaz, D., 1987. Hidrokoloid Dalam Industri Pangan. PAU Pangan & Gizi, IPB. Bogor.
- Glicksman, M., 1973. Industrial Gum Polysaccharides and Their Derivates. Academic Press. New York.
- and R.E. Klose., 1972. Gums In Handbook of Food Additive (ed. by TE. Furia). CRC Press, Inc., Florida
- Hanafiah, K.A., 1994. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Haryadi, 1990. Bahan Pengemulsi, Pemantap Emulsi dan Pengental Dalam Bahan Tambahan Makanan (Tranggono, 1990). PAU Pangan & Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Hartomo, A.J dan M.C, Widiatmoko., 1993. Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin. Edisi Pertama. Cetakan Pertama. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- Koswara, S., 1994. Jahe Dan Hasil Olahannya. Cetakan Pertama. Penerbit Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Leung, A.Y., 1980. Encyclopedia of Common Natural Ingredients: used in Food, Drug and Cosmetics. John Wiley and Sons, New York.
- Larsson, K and S.E, Friberg., 1990. Food Emulsion. Second Edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker, INC New York and Basel.
- Meyer, L.H., 1976. Food Chemistry. The AVI Publishing Co. Inc. Westport.

- Paimin, F.B., 1994. Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe. Cetakan Ketiga. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pomeranz, Y., 1991. Fuctional Properties of Food Components. Academic Press, Inc., Toronto.
- and C, Meloan., 1971. Food Analysis: Theory and Practice. The AVI Publishing Company, INC Westport, Connecticut.
- Ranggana,S., 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product. 2nd Edition. Tata Mc. Graw-Hill Publishing Co. New Delhi.
- Rismunandar, 1988. Rempah-rempah Komoditi Ekspor Indonesia. Cetakan Pertama. Penerbit Sinar Baru Bandung.
- Setijahartini, S., 1980. Pengeringan. Jurusan Teknik Industri. Fateta. Institut Pertanian Bogor.
- Soedarmo, P dan A.D, Sediaoetama., 1987. Ilmu Gizi Masalah Gizi Indonesia dan Perbaikannya. Cetakan Kelima. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B, Haryono, dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ketiga. Cetakan Pertama. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Ting, S.V. and R.L. Rouseff., 1986. Citrus Fruit and Their Products. Marcel Dekker, INC New York.
- Watts, B.M. and G.L. Yiimaki., 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation. The International Development Research Centre, Ottawa.
- Whistler, R.,L and J.N, BeMiller., 1993. Industrial Gums Polysaccharides and Their Derivatives. Third Edition. Academic Press, INC New York.
- Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.