

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- a. Proporsi bubur buah pepaya dan sirsak 90%:10%; 85%:15%; 80%:20%; 75%:25%; 70%:30% berpengaruh nyata terhadap sifat bubur buah berbusa. Semakin tinggi proporsi buah sirsak yang ditambahkan, semakin tinggi ekspansi dan stabilitas. Namun pH dan densitas semakin rendah.
- b. Perbedaan proporsi bubur buah pepaya dan sirsak berpengaruh pada serbuk buah. Semakin tinggi proporsi buah sirsak yang ditambahkan rendemen semakin tinggi.
- c. Perbedaan proporsi bubur buah pepaya dan sirsak berpengaruh pada minuman serbuk buah. Semakin tinggi proporsi buah sirsak yang ditambahkan, semakin tinggi kelarutan dan kesukaan terhadap aroma dan rasa, kadar air dan waktu rehidrasi semakin rendah.
- d. Proporsi bubur buah pepaya dan sirsak = 70% : 30% merupakan perlakuan terpilih dalam penelitian ini. Karakter minuman serbuk pepaya-sirsak yang diperoleh adalah pH 4,68; densitas 0,36 g/mL; ekspansi 2,73%; stabilitas 99,07%; rendemen 23,73%; kadar air 4,53%; waktu rehidrasi 46,89 detik; kelarutan 94,80%; kesukaan terhadap warna 4,23 (netral); kesukaan terhadap aroma 5,08 (agak suka); serta kesukaan terhadap rasa 5,05 (agak suka).

6.2. Saran

Perlu upaya perbaikan flavor dengan cara perbaikan komposisi bahan pada produk ini karena tingkat penerimaanya masih relatif rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Akoh, C. C. dan Swanson B. G., 1994. *Carbohydrate Polyester and Fat Substitutes*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Arsdel, W. B., Michael J. C., dan Arthur I. M., 1973. *Food Dehydration Practice and Application*, 2nd edition, vol 2. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.
- Asp, R. W., Woodroof, J. Guy. 1983. *Commercial Food Processing*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Atjung. 1984. *Tanaman Obat dan Minuman Segar*. Jakarta: Yasaguna.
- Badan Pusat Statistik. 2009. *Produksi Buah-buahan di Indonesia*. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=3 (13 April 2012).
- Beedhowie, P.S., 1983. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu HasilPertanian*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Brennan, J. G., J. R. Butters, N. D. Cowell, dan A. Lily. 1981. *Food Engineering Operations* 2nd ed. London: Applied Science Publisher Limited.
- Carareto, N. D. D., E. S. M. Filho, P. A. P. Filho, dan A. J. A. Meirelles. 2010. *Water Activity of Aqueous Solutions of Ethylene Oxide-Propylene Oxide Block Copolymers and Maltodextrins*. Brazilian Journal of Chemical Engineering, 27: 1.
- Chaplin, M., 2005. *Carboxymethylcellulose (CMC)*. <http://www.isbu.ac.uk/water/CMC.html> (6 Juni 2012)
- Charley, H. 1982. *Food Science* 2nd ed. New York: John Wiley and Sons.
- Cruse, P. 2012. *Introduction to Color Spaces*. http://www.colourphil.co.uk/lab_lch_colour_space.html (8 Januari 2013)

- Deperindag. 1996. Standar Mutu Minuman Serbuk (SNI 01-4320-1996). Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Desroiser, N.W., 1988., *Teknologi Pengewetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Direktor Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996., *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Enwaeni, I. B., J. Obroku, T. Enaharo, C. Omofio. 2004. *The Biochemical Analysis of Soursop (Annona muricata L.) and Sweetsop (A.squamosa L.) and Their Potential Use as Oral Rehydration Therapy*. Food, Agriculture & Environment Vol.2 (1) : 39-43.
- Fardiaz, D., 1992. *Hidrokoloid dalam Bahan Pangan, Edisi ketiga*. Jakarta: UI Press.
- Fennema, O. R., 1970. *Principle of Food Science*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Hartomo, A. J. dan M. C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Jogjakarta: Andi Offest.
- Heyne, G.T., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jakarta: Badan Litbang Kehutanan.
- Hui, Y.H., J. Barta, M.P. Cano, T. Gusek, J.S. Sidhu, N. Sinha. 2006. *Handbook of Fruits and Fruit Processing*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Maarsse, T., 1991. *Volatile Compound in Food and Beverage*. Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.
- Muthukumaran, A. 2007. *Foam-Mat Freeze Drying of Egg White and Mathematical Modeling*.
<http://webpages.mcgill.ca/staff/deptshare/FAES/066-Bioresource/Theses/theses/354ArunMuthukumaran2007/354ArunMuthukumaran2007.pdf> (24 April 2012).
- Nagy, S., dan P. E. Shaw. 1980., *Tropical and Subtropical Fruits*. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.

- Potter, N. N., 1986. *Food Science 4th edition*. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.
- Radi, J., 1997. *Sirsak: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Jogjakarta: Kanisius.
- Rowe, R. C., 2003. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 4th Edition. London: American Pharmaceutical Excipients.
- Saito, M., H. Kudo., Mandarin, dan Benasi. 2004. *Effects of Variety and Cultivating Region on the Color of Soymilk and Other Soybean Processing Foods in Brazil*. Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS).
- Stadelman, W.J. dan Cotteril, O.J. 1986., *Egg Science and Technology*, 3rd edition. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.
- Sudarmandji, S., Bambang H., dan Suhardi, 1984., *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, edisi ketiga. Jogjakarta: Liberty.
- Warisno. 2003., *Budi Daya Pepaya*. Jakarta: PT. Kanisius.
- Iwakoka, W.T. dan X. Zhang, 1993. *Identifying Volatiles in Soursop and Comparing Their Changing Profiles during Ripening*. Hawaii: Department of Food Science and Human Nutrition, University of Hawaii.
- Welles. R. G. dan C. G. Belyavin. 1987. *Egg Quality – Current Problem and Recent Advantage*. Poultry Science Symposium no.20
- Williams D. H., 1993. *Mass Spectrometry Report*. London: Applied Science Publisher Limited.
- Widyastuti, T. E. W., I. Srianta, dan L. A. Lestari., 2008. *Tepung Pepaya (Carica papaya) Sebagai Pencegah Konstipasi: Kajian In Vivo pada Ceacum dan Feses Tikus Sprague Dawley*. Jurnal Obat dan Alam Vol 7. Hal 76 – 83.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Woodroof, J.G. dan B.S. Luh. 1986. *Commercial Fruits Processing*, 2nd edition. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.