

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Penambahan putih telur dan kuning telur memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap rendemen, kadar air, kadar lemak, total padatan terlarut dan daya rehidrasi santan bubuk.
2. Terdapat interaksi antara putih telur dan kuning telur terhadap rendemen, kadar air, kadar lemak, total padatan terlarut dan daya rehidrasi santan bubuk.
3. Kombinasi perlakuan putih telur dan kuning telur diperoleh santan bubuk dengan warna agak disukai dan aroma yang disukai panelis.
4. Santan bubuk dengan hasil terbaik diperoleh dari perlakuan santan segar ditambah putih telur 2% dan kuning telur 0,75% dengan kadar air 3,1056%, kadar lemak 46,67%, total padatan terlarut 34,06% brix, rendemen 72%, kecepatan pelarutan kembali 31,53 detik, kestabilan emulsi baik, kesukaan panelis terhadap warna dan aroma agak menyukai (skor 6,053 dan 6,13).

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut penggunaan bahan pembuih dan pengemulsi yang lain terhadap sifat fisik kimia dan mikrobiologis santan bubuk.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1974. *Arah Pemanfaatan Buah Kelapa*. Yogyakarta : Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Akoh, C.C. & Swanson B.G. (Ed). 1994. *Carbohydrate Polyester and Fat Substitutes* New York : Marcel Dekker, Inc.
- Anggrahini, S., 1994, *Kajian Penggunaan CMC dan Kuning Telur pada Pembuatan dan Rehidrasi Santan Bubuk*. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Anjaya, C.C.M, M.M. Arlina dan D.R. Adawiyah, 1996, *Pengaruh Cara Ekstraksi, Antioksidan dan Bahan Pemutih terhadap Umur Simpan Santan Cair dalam Kemasan Kantong Rebus (Retort Pouch)*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan VII No. 2. Bogor : Fateta Institut Pertanian Bogor.
- Anonimous, 1996. *Neraca Bahan Makanan Jawa Timur*. Surabaya: Biro Pusat Statistik.
- AOAC, 1990. *Official Methods of Analysis of Association Agricultural Chemist* 25th edition. Washington D.C. : Publisher AOAC.
- Arsdel, W.B.V. et al. 1973. *Food Dehydration*. 2nd Edition (Volume 2). The Avi Publishing Company, Inc.
- Becher, P., 1957. *Emulsion : Theory and Practice*. Tokyo : Maruzen Co. Limited
- Belizt, H.D & W. Grosch, 1987. *Food Chemistry*. Berlin : Spriyer Verlag.
- Benson, L., 1957. *Plant Classification*. Boston : De Heat and Co.
- Blanshard, J.M.V. & Lillford, 1987. *Food Structure and Behaviour*. New York : Academic Press.
- Charley, H., 1982. *Food Science*. Second edition. New York : John Wiley and Sons.
- Fellows , P.J., 1986. *Food Processing Technology Principles and Practice*. New York : Ellis Horwood Series in Food Science and Technology.
- Fennema, O.R., 1985. *Food Chemistry*. Second Edition. New York : Marcel Dekker.
- Forrest, J.C., E.D. Aberte : H.B. Hendrik : M.D. Judge dan R.A. Merkel, 1975. *Principel of Meat Science*. San Fransisco : W.H. Freeman and Company.

- Grimwood, B.E., 1975. *Coconut Palm Product*. Rome : FAO of The United Nations.
- Hagenmaier R., 1980. *Coconut Aqueous Processing*. Cebu City : University of San Carlos.
 - Hardiman. 1988. *Pengawetan Cream Santan dan Penggunaannya untuk Perencanaan Pabrik Cream Santan*. Laporan Penelitian Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
 - Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta : Andi Offset.
 - Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol 1. New York : John Willey and Sons Inc.
 - Hui, Y.H., 1993 *Dairy Science and Technology Handbook*. New York : VCH Publisher, Inc.
 - Johanes, H., 1973. *Pengantar Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
 - Kirk. R.E. & D.F. Other. 1950. *Encyclopedia of Chemical Technology* 5. New York : The Interscience Encyclopedia Inc.
 - Mabesa, R.C. 1973. *Microbiology Quality Control of Coconut Milk Processing*. The Principle of Food Technologist. Inc.
 - Muchtadi, T.R. & Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Petunjuk Laboratorium Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
 - Mujumdar. A.S. (Ed.). 1987. *Handbook of Industrial Drying*. USA : Marcel Dekker. Inc.
 - Nghee, G.C., 1988. *New Technologies Open the Passage Into New Usage of Coconut Milk Product in Food Science and Technology in Industrial Development*. Proceeding of Food Conference. Bangkok. Page : 157-162.
 - Page, D.S., 1985. *Prinsip-prinsip Biokimia*. Edisi II. Terjemahan R. Soendoro. Jakarta : Penerbit Erlangga.
 - Palungkun. R. 1993. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta : Penebar Swadaya.
 - Perry, R.H. & Don Green. 1984 *Perry's Chemical Engineer's Handbook*. 5th edition. Tokyo : International Student Edition. Mc. Graw Hill Book Company. Inc.

- Puertollano, C.L., J. Banzon and K.H. Stein Kraus., 1970. *Separation of The Oil and Protein Fraction in Coconut* *Coconut mucifera* Linn).
- Radley, J.A. Editor., 1976. *Industrial Uses of Starch and its Derivatives*. London : Applied Science Publishers LTD.
- Setijahartini, S., 1980. *Pengeringan*. Jurusan Teknik Industri. Fateta, Institut Pertanian Bogor.
- * Stadelman, W.J. dan Cotteril, E., 1973. *Eggs Science and Technology*. Second Edition. Westport. Connecticut : AVI Publishing Company. Inc.
- Schenck, W.F. & Ronald E. Hebeda (Ed). 1992. *Starch Hydrolysis Products*, New York : VCH Publishers. Inc.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono dan Suhardi. 1984. *Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Suhardiyono, L., 1991. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisus.
- * Suyitno, dkk., 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Tejeda, A.W., 1973. *Studies on The Processing and Preservation of Coconut Cream*. The Philiphine Association of Food Technologists Inc.
- * Tranggono, dkk., 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Watts, B.M., Ylimaki, G.L., Jeffry, L.E., dan Elias, L.G., 1998. *Basic Sensory Methode for Food Evaluation*. Canada : The International Research and Development Centre.
- * Winarno, F.G., 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Woodroof, J.G., 1970. *Coconut Production Processing Product*. Westport Connecticut : The AVI Publishing Company Inc.
- * Woodroof, J.G. dan Luh, B.S., 1986. *Commercial Fruit Processing*, 2nd edition. Westport Connecticut : The AVI Publishing Company Inc.
- * Woolen, A., 1970. *Food Industrial Manual*. 20th edition New York : Chemical Publ. CO.