

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

1. Perlakuan konsentrasi NaOCl dan waktu perendaman berpengaruh nyata terhadap warna agar-agar, hasil terbaik diperoleh dengan kombinasi konsentrasi NaOCl 0.4% dan waktu perendaman 48 jam dengan menghasilkan warna agar-agar putih kekuningan ( 0.37 ).
2. Perlakuan konsentrasi NaOCl 0.4% dengan waktu perendaman 48 jam menghasilkan kadar abu tertinggi yaitu 7.53%. Tingginya kadar abu tersebut menghasilkan gel agar-agar yang keras (1.52 ml).
3. Perlakuan konsentrasi NaOCl dan waktu perendaman tidak memberi pengaruh yang berbeda nyata terhadap rendemen dan kadar air agar-agar yaitu  $\pm$  14% dan  $\pm$  18%.

### **SARAN**

Perlu dilakukan analisa kadar abu pada rumput laut jenis *Gelidium sp* dan dilakukan penelitian mengenai perlakuan kombinasi konsentrasi antara KOH dan NaOCl agar didapat agar-agar yang mempunyai karakteristik warna putih dan gel agar-agar baik (kenyal).

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., 1993. Budidaya Rumput Laut Dan Cara Pengolahannya, Penerbit Bhrata, Jakarta.
- Anonymous, 1980. Food Chemical Codex, Third Edition, National Academy of Sciences, Washington D.C.
- \_\_\_\_\_, 1991. Jurnal Penelitian Pasca Perikanan, Balai Penelitian Perikanan Laut, Departemen Pertanian, Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1992. Budidaya Pengolahan Dan Pemasaran Rumput Laut, Penebar Swadaya, Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1993. Kumpulan Kliping Rumput Laut, Pusat Informasi Pertanian, Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1993. Teknologi Penanganan Dan Pengolahan Rumput Laut, Sub Balai Penelitian Perikanan Laut SLIPI, ARMP, Jakarta.
- Aslan, M.L., 1991. Budidaya Rumput Laut, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Chandrkrachang, S., 1996. Process Development For Agar Production in Thailand, Srinakarinwirot University, Bangkok.
- Chapman, V.J., 1980. Seaweed And Their Usesed, Chapman and Hall, London.
- Considine, D.M., 1974. Chemical and Process Technology Encyclopedia, McGraw-Hill Book Company, New York.
- Furia, T.E., 1975. Handbook of Food Additives, C.R.C. Press. Inc, Florida.
- Gembong, T., 1991. Taksonomi Tumbuhan, Gadjah Mada Univ Press, Yogyakarta.
- Indriani, 1992. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Jenie, B.S.L., 1988. Sanitasi Dalam Industri Pangan, Pusat Antar Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Makalah Prosiding Temu Karya Ilmiah Teknologi Pasca Perikanan, Balai Penelitian Perikanan Laut, Departemen Perikanan, Jakarta.
- Putro,S., 1991. Penanganan dan Pengolahan Rumput Laut. Makalah Pada Prosiding Temu Karya Ilmiah Teknologi Pasca Panen Rumput laut 11-12

Maret 1991. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Perikanan. Departemen Pertanian, Jakarta.

Ranganna, S., 1986. Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products, second edition, Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi.

Rumack B.H., 1995. Toxicology The Basic Science of Poisons, Third edition, Colorado State University, New York.

Standar Industri Indonesia. Mutu dan Cara Uji Agar-Agar. Departemen Perindustrian. Republik Indonesia. 1978.

Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian Edisi ketiga, Penerbit Liberty, Yogyakarta.

Tranggono, 1990. Bahan Tambahan Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Whistler, R.L and James N BeMiller, 1993. Industrial Gum, Academic Press Inc, California.

Winarno, F.G., 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

Winarno, F.G., 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.