

BAB VI.

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan:

1. Penambahan konsentrasi tanin memberikan pengaruh yang nyata terhadap total padatan terlarut, total padatan, uji kekeruhan dan uji organoleptik kekeruhan.
2. Pengaturan suhu penjernihan memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar alkohol, uji kekeruhan dan uji organoleptik kekeruhan.
3. Interaksi kedua perlakuan memberikan pengaruh yang nyata terhadap uji kekeruhan dan uji organoleptik kekeruhan.
4. Anggur buah Pisang Nangka dengan penambahan tanin 0.02 g/100ml dan pengaturan suhu $12 \pm 1^{\circ}\text{C}$ lebih disukai konsumen dengan pH 3.35, total padatan terlarut 2.7%Brix, total padatan 4.01%, kadar alkohol 7.40%, tingkat kekeruhan 46 FTU, uji kesukaan rasa 5.67 (cukup suka), uji kesukaan aroma 6.63 (suka) dan uji kesukaan kejernihan 8.47 (sangat suka).

6.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut untuk mencari waktu yang optimal dalam penjernihan baik pada suhu tinggi maupun suhu rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Anonymous, 1969. *The Ripening Banana Standard Colour Index Numbers for Banana Ripening*. CSIRO, Melbourne.
-, 1973. *Mutu dan Cara Uji Minuman Beralkohol*. Departemen Perindustrian RI, Jakarta.
-, 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- ✓....., 1983. *Minuman Beralkohol* (SII-0030-73). Departemen Perindustrian RI, Jakarta.
-, 1987. *Anggur Kulit Pisang Hidangan di Pedesaan*. Harian Sinar Tani.
-, 1990. *Produksi Pisang di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Jakarta.
- ✓....., 1994. *Penuntun Budidaya Buah-Buahan (Pisang)*. Departemen Pertanian, Direktorat Jenderal Pertanian Tanaman Pangan, Jakarta.
- ✓....., 1995. *Statistik Indonesia Tahun 1995*. Biro Pusat Statistik, Jakarta.
-, 1996. *Pengolahan Hasil Hortikultura*. Bagian Proyek Diversifikasi Pangan Dan Gizi Tanaman Pangan Dan Hortikultura, Direktorat Bina Produksi Hortikultura, Jakarta.
- Anderson, S.F. dan D. Anderson, 1989. *Recipes, Equipment And Techniques for Making Wine at Home*. Hancourt Brace & Company, Florida, USA.
- Apriyantono, A., 1989. *Analisa Pangan*. PAU-IPB, Bogor.
- Amerine, M.A., 1967. *The Technology of Wine Making*. The AVI Publishing. Company Inc. Westport. Connecticut.
- Astawan, M., 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo, Jakarta.

- Aurand, L.W., 1991. *Food Composition and Analysis*. Princeton, Van Nostrand.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch, 1987. *Food Chemistry*. 2nd edition. Springer, Ferlag, Berlin.
- Buren, J.V. dan W.B. Robinson, 1969. *Formation of Complexes between Protein and Tannic Acid*. *Journal Agriculture Food Chemistry*. Vol 17(4): 1968.
- Cahyono, B., 1995. *Pisang, Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Charalambous, G., 1980. *The Analysis and Control of Less Desirable Flavors in Foods and Beverages*. Academic Press, Inc. New York.
- Clarke, G.M. dan D. Cooke, 1992. *A Basic Course in Statistics*. 3rd edition. St Edmundsbury Press Ltd, London.
- Cosidine, D.M. dan G.D. Cosidine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Daulay, D. dan A. Rahman, 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-Buahan*. PAU-IPB, Bogor.
- Dwidjoseputro, D., 1992. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djambatan.
- Girindra, A., 1990. *Biokimia I*. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta.
- Hanafiah, K.A., 1994. *Rancangan Percobaan Teori Dan Aplikasi*. Penerbit P.T. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Idris, S., 1984. *Metoda Pengujian Bahan Pangan Secara Sensoris*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Kartika, B., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi, Yogyakarta.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji, 1988. *Proses Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi, Yogyakarta.

- Munadjim, 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. P.T. Gramedia, Jakarta.
- Moeliono, A.M. dan S.A. Sri, 1989. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Balai Pustaka, Jakarta.
- Othmer, K., 1964. *Encyclopedia of Chemical Technology*. The Interscience Encyclopedia, Inc. New York.
- Prescott, S.C. dan C.G. Dunn, 1959. *Industrial Microbiology*. Mc Graw Hill Book Company Inc, New York.
- Rahayu, E.S., 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. PAU-UGM, Yogyakarta.
- Ranganna, S., 1977. *Handbook of Analysis And Quality Control for Fruit And Vegetable Products*. 2nd ed. Mc Graw Hill, New Delhi.
- ✓Rismunandar, 1989. *Bertanam Pisang*. Penerbit Sinar Baru, Bandung.
- Said, G., 1987. *Bioindustri*. Penerbit P.T. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- ✓Satuhu, S. dan A. Supriyadi, 1993. *Pisang, Budidaya, Pengolahan Dan Prospek Pasar*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
-, 1994. *Penanganan Dan Pengolahan Buah*. Penerbit Swadaya, Jakarta.
- Sunarjono, 1990. *Produksi Pisang di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Jakarta.
- Suwaryono, O., 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Ting, S.V., 1986. *Citrus Fruits and Their Products: Analysis and Technology*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Utami, 1987. *Komposisi Kimia Pisang Nangka*. (didalam Sunarjono, 1990. *Produksi Pisang di Indonesia*, Bab Fisiologi Pasca Panen). Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Jakarta.

- Wibowo, D., 1990. *Biokimia Proses Fermentasi*. PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Williams, A.A., A.G.H. Lea dan C.F. Timberlake, 1977. *Measurement of Flavor Quality in Apples, Apple Juices and Fermentef Ciders*. (didalam R.A. Scanlam, Flavor Quality Objective Measurement). American Chemical Society, Washington DC.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. P.T. Gramedia, Jakarta.
- Woodroof, J.G. dan G.F. Phillips, 1975. *Beverages Carbonated and Non Carbonated*. The AVI Publishing Company, Inc, Westport.
- Yitnosumarto, S., 1991. *Percobaan Perancangan, Analisis dan Interpretasinya*. P.T. Gramedia, Jakarta.