

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- a. Pengaliran Lendir dan blanching berpengaruh terhadap kadar kalsium dan phosphor sari lidah buaya yaitu semakin lama pengaliran lendir dan blanching maka kadar kalsium dan phosphor semakin rendah.
- b. Sari lidah buaya dengan perlakuan blanching 80°C selama 5 menit dan tanpa pengaliran lendir merupakan kombinasi perlakuan terbaik karena memiliki rasa dengan nilai 4,29 dan bau dengan nilai 4,83 yang berarti tidak berbau langu dan tidak terasa pahit dengan kadar kalsium 3,07 % dan kadar phosphor 6,29 %.

6.2. Saran

- a. Perlu dipikirkan pengolahan lidah buaya yang tidak membuang ampas lidah buaya karena masih mengandung komponen yang bermanfaat.
- b. Dalam pembuatan sari lidah buaya sebaiknya proses pengenceran dilakukan sebelum penyaringan untuk menekan kehilangan kalsium dan phosphor pada sari lidah buaya.
- c. Untuk meningkatkan kesukaan konsumen terhadap sari lidah buaya sebaiknya ditambahkan zat aditif makanan yaitu berupa zat perasa (*essence*) dan aroma.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdulkhalim, 1987. Menyingkap Keistimewaan Khasiat Tanaman Lidah Buaya. Warta Konsumen Tahun 14 no.163, Jakarta
- Claus, E.P., 1970. Pharmacognosy. Lea and Febriger, Philadelphia
- Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry. Second edition. Marcel Dekker, Inc., New York
- Grosch, H.D.B.W., 1987. Food Chemistry. Springer-verlag, Berlin
- Heath, H.B., 1981. Source Book Of Flavors. Van Nostrand Reinhold, New York
- John, M.M., 1961. Vegetable Production. McGraw-Hill Book Company, Singapore
- Jones, Jr. S.B., 1987. Plant Sistematics. McGraw-Hill Book Company, Singapore
- Mahmud, MK., 1990. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI dan Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi, Bogor
- Martindale, 1977. The Extra Pharmacopoeia. Twenty-seventh edition. The Pharmaceutical Press, London
- Muchtadi, D., 1986. Pengolahan Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Satuhu, 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sudarmadji, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- Tranggono, 1990. Bahan Tambahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Trease, G.E., 1985. Pharmacognosy. Bailliere Tindall, London
- Tressler, 1971. Fruit and Vegetable Juice Processing Technology. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut
- Wijayakusuma, H.M.M., 1992. Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia. Pustaka Kartini, Jakarta
- Winarno, F.G., 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. Gramedia, Jakarta