

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan kalium sorbat sebesar 0,20% tidak dapat menghambat perubahan kimiawi yang terjadi selama empat minggu penyimpanan.
2. Penambahan kalium sorbat sebesar 0,25% tidak menyebabkan perubahan kimiawi secara nyata selama empat minggu penyimpanan.
3. Secara organoleptik perlakuan 0,20% lebih disukai oleh panelis baik dari segi aroma, rasa maupun kenampakannya.
4. Untuk waktu penyimpanan yang lebih lama dapat digunakan kalium sorbat sebesar 0,25% hingga cita rasa yang dikehendaki tercapai.

6.2. Saran

1. Perlu dikaji lebih jauh kemungkinan penggunaan bahan penstabil untuk mempertahankan kestabilan suspensi komponen nira siwalan.
2. Dapat dikembangkan kemungkinan perlakuan karbonatasi untuk meningkatkan kesegaran rasa pada minuman nira siwalan.

DAFTAR PUSTAKA

- Banwart, G.J. 1981, Basic Food Microbiology, The AVI Publishing Company, Westport Connecticut
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton. 1987, Ilmu Pangan, Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Considine, D.M. and D. Considine. 1982. Food and Food Production Encyclopedia, Van Nostrand Reinhold, New York
- Departemen Perindustrian. 1975, Penelitian Pembuatan Alkohol dari Nira Aren dan Siwalan, Departemen Perindustrian Balai Penelitian Kimia, Ujung Pandang
- Dinas Perkebunan. 1980, Mengusahakan Gula Putih Siwalan di Jawa Timur, Dinas Perkebunan Daerah Tingkat I Jawa Timur
- Furia, T.E. 1972, Handbook of Food Additives 2nd Edition, CRC Press, Florida
- Gaspersz, V. 1994, Metode Perancangan Percobaan, Armico, Bandung
- Hanafiah, K.A. 1995, Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi, RajaGrafindo Persada, Jakarta
- Heyne, K. 1987, Tumbuhan Berguna Indonesia Jilid I, Sarana Wana Jaya, Jakarta
- Kartika, B. 1988, Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Lutony, T.L. 1993, Tanaman Sumber Pemanis, Penebar Swadaya, Jakarta
- Maga, J.A. 1995, Food Additive Toxicology, Marcel Dekker, New York
- Priyanto, G. 1988, Teknik Pengawetan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Rahayu, E.S. dan Kapti R.K. 1988, Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta

- Steinkraus, K.H. 1983, *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Marcel Dekker, New York
- Sulaeman, A. 1989, *Bahan Tambahan Makanan Kimiawi*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Susanto, T. 1994, *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, Bina Ilmu, Surabaya
- Suseno, S. 1993, *Bertanam Aren*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Suwayono, O. dan Y. Ismeinl, 1988, *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Tranggono, 1990, *Bahan Tambahan Pangan*, Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1984, *Pengantar Teknologi Pertanian*, Gramedia, Jakarta