

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Dari hasil analisa diperoleh bahwa perlakuan penjernihan dengan putih telur memberikan pengaruh nyata terhadap pH, total asam, total gula reduksi, total alkohol, nilai kekeruhan, dan nilai kesukaan terhadap kenampakan (kejernihan).
2. Dari hasil analisa diperoleh bahwa perlakuan penjernihan dengan putih telur tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kesukaan terhadap aroma minuman beralkohol (anggur) dari *leri*.
3. Semakin tinggi putih telur yang ditambahkan, maka pH, kadar gula reduksi, dan nilai kesukaan terhadap kenampakan (kejernihan) minuman beralkohol (anggur) dari *leri* semakin meningkat.
4. Semakin tinggi putih telur yang ditambahkan, maka total asam, kadar alkohol, dan nilai kekeruhan minuman beralkohol (anggur) dari *leri* semakin menurun.
5. Konsentrasi putih telur 2,0% v/v memberikan hasil yang paling baik pada nilai kekeruhan 148 NTU dan organoleptik kenampakan (kejernihan) 7,49.

6.2 Saran

Penggunaan konsentrasi putih telur 2,0% v/v diperoleh hasil kenampakan (kejernihan) yang semakin tinggi tetapi tidak memberi dampak negatif terhadap aroma oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut pada penjernihan dengan meningkatkan konsentrasi putih telur sampai pada konsentrasi yang tidak dapat diterima oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Amerine, M.A., H.W. Berg & W.V. Cruess, 1972. *The Technology Of Wine Making* (3ed.). Connecticut: The Avi Publishing.
- Apriyantono, A., 1989. *Analisis Pangan*. Bogor: PAU Pangan & Gizi, Institut Pertanian.
- Aurand, L.W. & A.E. Woods, 1973. *Food Chemistry*. Connecticut: The Avi Publishing.
- Banwart, 1981. *Basic Of Food Microbiology*. Connecticut: The Avi Publishing.
- ✓ Considine, D.M. & G.D. Considine, 1982. *Foods And Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- ✓ Darmadjadi, 1972. *Struktur Kandungan Gizi Beras dalam* M. Ismunadji (editor), 1988. *Padi Buku 1*. Bogor: BP3, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- ✓ Grist, D.H., 1986. *Rice* (6 ed.). New York: Longman Group.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia Of Food Science And Technology*. New York: John Wiley & Sons.
- Juliano, B.O., 1972. *The Rice Caryopsis And It's Composition dalam* Houston, 1972. *Rice Chemistry and Technology*. Minnesota: AACC, inc.
- Kemas, A.H., 1993. *Rancangan Percobaan (Teori dan Aplikasi)*. Jakarta: Raja Grafindo Perkasa.
- Marsum, W.A., 1984. *Sistem Pelayanan Secara Internasional Minuman Alcoholic dan Non Alcoholic di Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Matz, S.A., 1968. *Cookie And Cracker Technology*. Connecticut: The Avi Publishing.
- Munandar, K., 1990. *Pemanfaatan Limbah Air Cucian Beras (Leri) Sebagai Bahan Dasar Fermentasi Anggur Leri*. Buletin Iqra'. Jember: Universitas Muhammadiyah.
- Munadjim, 1984. *Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Munadjim, 1990. *Perbaikan Mutu Keripik*. Surabaya: Balai Litbang Industri.
- ✓ Nagy, S. & P.E. Shaw, 1980. *Tropical And Subtropical Fruits*. Connecticut: The Avi Publishing.

Prescott, S.C. & C.G. Dunn, 1959. *Industrial Microbiology* (3 ed.). New York: McGraw Hill Book.

✓ Rahayu, E.s., & Kuswanto, K.R., 1988. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: PAU Pangan & Gizi, Universitas Gadjah Mada.

✓ Ranganna, S., 1986. *Handbook Of Analysis Quality Control For Fruit & Vegetable Products* (2 ed.). New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing.

Reed G. & H.J. Pepler, 1973. *Yeast Technology*. Connecticut: The Avi Publishing.

✓ Rismunandar, 1986. *Mengenal Tanaman buah-buahan*. Bandung: CV. Sinar Baru.

Rose, A.H., 1977. *Alcoholic Beverages*. London: Academic Press.

Stadelman, W.J., & O.J. Coterill, 1990. *Egg Science And Technology*. Connecticut: The Avi Publishing.

Sudarmadji, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan & Gizi, Universitas Gadjah Mada.

Sudarmadji, S., 1993. *Prosedur Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Sudarmadji, S., 1989. *Analisa Bahan Makanan daaan Pertanian edisi ke-2* . Yogyakarta: Penerbit Liberty.

Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.