

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah :

1. Konsentrasi putih telur yang berbeda sebagai bahan pembuih pada metode pengering busa memberikan pengaruh berbeda bagi sifat fisik (kecepatan kelarutan) dan organoleptik (aroma dan rasa) bubuk sari jeruk manis.
2. Semakin tinggi konsentrasi putih telur, bubuk sari jeruk yang dihasilkan makin sukar larut dalam air.
3. Makin rendah konsentrasi putih telur yang digunakan, makin disukai aromanya.
4. Kesukaan terhadap rasa menunjukkan tidak ada perbedaan untuk penambahan putih telur sebesar 1:0,3 ; 1:0,4 dan 1:0,5 (v/v), dan kesukaan makin berkurang pada tingkat penambahan putih telur sebesar 6,0687% (b/b) atau 1:0,6 (v/v).
5. Berdasarkan pembobotan, konsentrasi penambahan putih telur yang dipilih karena menghasilkan bubuk sari jeruk yang paling cepat larut dan paling disukai baik aroma maupun rasanya adalah 3,0344% (b/b) atau 1:0,3 (v/v).

6.2. Saran

Diperlukan penanganan bahan baku (jeruk) dengan pengupasan kulit jeruk dan menghancurkan dagingnya dengan *juicer* kemudian disaring untuk mendapatkan sari jeruk agar rasa pahit dapat dikurangi.

Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menguji kemungkinan mengurangi konsentrasi putih telur yang ditambahkan agar didapat bubuk sari jeruk manis yang lebih cepat larut, dan lebih disukai aroma dan rasanya.

Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengukur kecepatan pengeringan agar lebih menggambarkan keuntungan pembuihan dan efektifitas penggunaan bahan pembuih dalam metode pengering busa.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak, 1994. *Budidaya Tanaman Jeruk*. Cetakan ke-6. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Arsdel, Wallace B., Michael J. Copley dan Arthur I. Morgan, JR, 1973. *Food Dehydration*. 2nd edition. Volume 2. *Practises and Applications*. The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Bender, A.E., 1990. *Dictionary of Nutrion and Food Technology*, 6th edition. Butterworth and Company Publishers, Ltd., London, Boston, Singapore.
- Charley, H., 1982. *Food Science*. 2nd edition. John Wiley and Sons, New York, Toronto.
- Considine, Douglas M. dan Considine, Glenn D., 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Desrosier, Norman W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi ketiga. Avi Publising Company, Inc., Penerbit UI Press, Jakarta.
- Dickinson, E. dan Stainsby, J., 1988. *Advances in Food Emulsions and Foams*. Elsevier Applied Science Publ. Ltd., England.
- Direktorat Gizi Departemen. Kesehatan. RI, 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Niaga Media, Jakarta.
- Ensminger, Audrey H., M.E. Ensminger, James E. Konklade, dan John R.K. Robson, 1994. *Foods and Nutritton Encyclopedia*. 2nd edition. Volume 2. CRC Press. Boca Raton, London, Tokyo.
- Heyne, K., 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Cetakan ke-1. Volume 2. Terjemahan Balitbang Kehutanan Jakarta. Penerbit Yayasan Sarana Wana Jaya, Jakarta.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 1. John Wiley and Sons Inc., New York.

- Kartika, B., Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Larsson, K. dan Friberg, S.E., 1990. *Food Emulsions*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Nagy, S., J.A. Attaway, dan M.E. Rhodes, 1988. *Adulteration of Fruit Juice Beverages*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*. Academic Press Inc., San Diego.
- Satuhu, S., 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Smith, Laura Lee W. dan Minor, Lewis J., 1974. *Food Service Science*. The Avi Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Stadelmann, W.J. dan Cotteril, O.J., 1986. *Egg Science and Technology*. 3rd edition. Avi Publishers Company, Westport, Connecticut.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ketiga. Liberty, Yogyakarta.
- Tressler, D.K. dan Woodroof, J.G., 1976. *Food Product Formulary. Fruit, Vegetable, and Nut Product*. Avi Publishers Company, Westport, Connecticut.
- Woodroof, J.G. dan Luh, B.S., 1986. *Commercial Fruit Processing*. 2nd edition. Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Woolen, A., 1970. *Food Industries Manual*. 20th edition. Chemical Publ. Co., New York.