

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN.

### 6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

- Perlakuan yang paling baik pada suhu pemanasan 60 °C dengan penambahan gelatin 0,13%.
- Perlakuan yang paling baik mempunyai kejernihan 347,7 FTU ; pH 2,75 ; total padatan terlarut 31,27 °Brix ; kekentalan 20,30 Cps, dan total asam 2,385 %.
- Hasil uji organoleptik untuk rasa (rata-rata 6,0 - 6,7), bau (rata-rata 6,1 - 6,6), warna (rata-rata 6,0 - 6,7) dan kejernihan (rata-rata 6,0 - 6,7) tidak memberikan perbedaan yang nyata ; dalam arti semua panelis menyukai sari buah asam Jawa yang jernih.

### 6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor-faktor lain yang mempengaruhi proses penjernihan seperti suhu ruang penyimpanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1980. Sayur-sayuran, LBN-LIPI, Balai Pustaka. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1988. Data Statistik Perkebunan Jawa Timur 1987, Dinas Perkebunan Daerah Propinsi Tingkat I Jawa Timur. Surabaya.
- \_\_\_\_\_, 1989. Data Statistik Perkebunan Jawa Timur 1988, Dinas Perkebunan Daerah Propinsi Tingkat I Jawa Timur. Surabaya.
- \_\_\_\_\_, 1990. Data Statistik Perkebunan Jawa Timur 1989, Dinas Perkebunan Daerah Propinsi Tingkat I Jawa Timur. Surabaya.
- \_\_\_\_\_, 1991. Data Statistik Perkebunan Jawa Timur 1990, Dinas Perkebunan Daerah Propinsi Tingkat I Jawa Timur. Surabaya.
- \_\_\_\_\_, 1992. Data Statistik Perkebunan Jawa Timur 1991, Dinas Perkebunan Daerah Propinsi Tingkat I Jawa Timur. Surabaya.
- Astawan, M., 1981. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna, cetakan pertama, Penerbit Akademika Pressindo. Jakarta.
- Cruess, W.V., 1958. Commercial Fruit and Vegetable Product, M.C. Graw-Hill Book Company, Inc. New York. Toronto. London.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I., 1967. Daftar Komposisi Bahan Makanan, Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Eskin, N.A.M., Henderson, H.M. and Townsend, R.J., 1971. Biochemistry of Foods, Academic Press. New York.
- Frazier, W.C. and Weshoff, D.C, 1978. Food Microbiology, Tata Mc. Graw Hill Publishing Company Ltd. New Delhi.
- Heath, H.B., 1981. Source Book of Flavors, Publishing by Van Nostrand Reinhold. New York.
- Kirk, R.E. and Othmer, D.F., 1951. Encyclopedia of Chemical Technology, Volume 7, The Interscience Encyclopedia, Inc. New York.

- Mahfoeld, D., 1982. Diskripsi Pengolahan Hasil Nabati, Penerbit Agritech. Yogyakarta.
- Nagy, S. and Shaw, P.E., 1980. Tropical and Subtropical Fruits, The AVI Publishing, Inc. Wesport, Connecticut.
- Nelson, P.E and Tressler, D.K., 1980. Fruit and Vegetable Juice Processing Teknologi, The AVI Publishing Co. Inc. Wesport Connecticut.
- Rangana, S., 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product, Tata Mc Graw-Hill Publishing Co. Ltd. New York.
- Rismunandar, 1986. Mengenal Tanaman Buah-buahan, cetakan pertama, Penerbit CV. Sinar Baru. Bandung
- Soewarno, 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Pusbangtepa Food Technology Development. Institut Pertanian Bogor.
- Sudjana, 1989. Desain dan Analisis Eksperimen, cetakan pertama, Penerbit TARSITO. Bandung.
- Tressler, D.K. and Joslyn, M.A., 1961. Fruit and Vegetables Juices Processing Technology, The AVI Publishing Company Inc. New York.
- Ward, A.G. and Courts, A., 1977. The Science and Technology of Gelatin, Academic Press. New York.
- Weiser, H.B., 1950. Colloid Chemistry, second edition, The AVI Publishing Company. New York.
- Winarno, F.G., 1983. Enzim Pangan, cetakan kedua, Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.
- \_\_\_\_\_, 1986. Kimia Pangan dan Gizi, cetakan ketiga, Penerbit PT. Gramedia. Jakarta.