

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari berbagai pengamatan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan Na_2CO_3 menyebabkan kenaikan terhadap nilai pH awal, pH akhir, intensitas warna hijau ekstrak daun suji.
2. Penambahan dekstrin menyebabkan penurunan terhadap pH akhir, intensitas warna hijau, dan persentase kelarutan sedangkan terhadap kadar air serta kekeruhan akan menyebabkan terjadinya peningkatan terhadap kadar air serta kekeruhan.
3. Berdasarkan hasil pengamatan terhadap produk ekstrak daun suji dengan intensitas warna hijau tertinggi dan terendah menunjukkan bahwa penambahan Na_2CO_3 pada konsentrasi yang tinggi (20%) akan meningkatkan stabilitas klorofil ekstrak daun suji.
4. Pada kombinasi perlakuan penambahan Na_2CO_3 dan dekstrin pada berbagai konsentrasi yang berbeda tidak berpengaruh terhadap rendemen ekstrak daun suji.
5. Perlakuan terbaik adalah dengan penambahan Na_2CO_3 sebesar 20% dan dekstrin sebesar 1%. Ekstrak daun suji dengan perlakuan tersebut

mempunyai nilai pH awal 10,28, pH akhir 9,27, intensitas warna hijau 61,67, kadar air 4,32%, kekeruhan 337 FTU dan kelarutan 98,89%.

6.2. Saran

Berbagai penelitian masih diperlukan untuk mengungkapkan lebih jauh berbagai aspek dari ekstrak daun suji, terutama permasalahan pengaturan pH ekstrak daun suji sehingga ekstrak daun suji ini dapat diaplikasikan pada produk bahan pangan misalnya sirup dan pewarna kue.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1985. *Standar Industri Indonesia*. Departemen Perindustrian RI. Jakarta
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis*. Washington D.C., Usa
- Aronoff, S. 1958. *The Chemistry of Chlorophyl* (with Special Reference to Foods) di dalam E.M.Mrak dan G.F. Stewart (eds). Advance in Food Research IV
- Becker, C.A. dan Brink, JN. 1963. *Flora of Java*. Vol 3. Noordhoff. Groningen, The Netherland
- Clydesdale, F.M. dan F.J. Francia. 1976. *Pigments*. Di dalam O.R. Fennema. *Principles of Food Science*. Marcel Dekker, Inc., New York
- Eskin, N.A.M. 1973. *Plant Pigments, Flavor and Texture. The Chemistry and Biochemistry of Selected Compound*. Academic Press. New York
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press. New York
- Goodwin, T.W. 1976. *Chemistry and Biochemistry of Plant Pigments*. 2 nd ed vol 11. Academic Press. London
- Harborne, J.B.1973. *Phytochemical Methods*. Holsted Press, a Devision of John Willey and Sons, Cnc. New York
- Heyne,K.1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia I*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan. Jakarta
- Jarowenks,W. 1977. *Starch Bases Adhesive* di dalam I. Sheist (ed). *Handbook of Adhesives*. Van Nostrand Reinhold Company, New York
- Lin,Y.D, F.M. Clydesdale dan F.J. Francis. 1971. *Organic Acid Profiles of Thermally Processed, Stored Spinach Pure*. J. Food Sci 36:240 - 242
- Lineback, O.R, G.E. Inglett. 1982. *Food Carbohydrates*. Avi Publishing co., West port Connecticut

- Tranggono. 1987. *Evaluasi Gizi dan Pangan*. PAU, Pangan dan Gizi., Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- _____, 1990. *Bahan Tambahan Makanan*. PAU, Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Winarno,FG ,dan Laksmi S. 1973. *Pigmen dalam Pengolahan Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian,. Fatemeta IPB. Bogor
- Wurzburg,OD, 1968. *Handbook Of Food Additives*. di dalam Thomas E Furia. Technical Development Manager Industrial Chemicals Division Geigy Chemical Corporation Ardsley. New York