

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

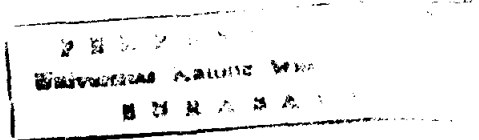
6.1 Kesimpulan

1. Penambahan gum xanthan akan menyebabkan peningkatan mutu jus jambu jika dilihat dari parameter persen pengendapan. Viskositas dan kesukaan terhadap rasa juga semakin meningkat dengan penambahan gum xanthan, tetapi jika penambahannya terlalu besar, justru akan menurunkan mutu jus jambu biji.
2. Penambahan gum xanthan tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut, serta kesukaan terhadap bau dan warna, sedangkan jika dilihat dari parameter pH justru akan menyebabkan penurunan mutu jus jambu biji.
3. Penambahan gum xanthan 0,35% memberi hasil yang optimum terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jus jambu biji hingga penyimpanan 6 hari pada suhu 5-6°C

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan pengaturan pH agar sama dengan pH jus jambu tanpa penambahan air, hal ini bertujuan untuk mempertahankan mutu jus jambu biji.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang hubungan antara konsentrasi gum xanthan dengan total padatan tidak terlarut jus jambu biji.

DAFTAR PUSTAKA



DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2003a. *Tanaman Jambu Biji*.
www.lptek.net.Id/ind/warintek/Budidaya-Pertanian. (Maret 2004).
- Anonimous. 2003b. *Xanthan Gum*. www.sbu.ac.uk/water/hyxan.html. (19 Mei 2003).
- Anonimous. 1991. *Jambu Buji Sebagai Obat Tradisional*. Harian Pedoman Rakyat.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, Volume II, 16thed. USA : AOAC International
- Apriyantono, A. dan D. Fardiaz. 1989. *Analisis Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wootton (Penerjemah: H.P. Adiono). 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Budarso, I.B.R. 1989. *Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Pektin Pepaya dan pH Terhadap Kualitas Jelly*. Malang : Universitas Brawijaya.
- Considine, D.M. dan D.G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand-Reinhold Company
- Ensminger. 1993. *Food and Nutrition Encyclopedia*, 2nd ed. London : CRC Press
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta : PT Gramedia
- Fennema, O.R. 1980. *Principles of Food Science*. New York: Marcell Dekker, Inc
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*, 3rded. New York: Marcell Dekker, Inc
- Gustaw, W., Z. Targonski, P. Glibowski, S. Mleko dan S.Pikus. 2003. *The Influence of Xanthan Gum on Rheology and Microstruture of Heat-Induced Whey Protein Gels*. Series Food Science and Technology, Volume 6, Issue 2. www.ejpau.media.pl/series/volume_6/issue_2/food/art-14.html. (11 April 2004)
- Hidayat, R. 1994. *Jambu Biji*. Jakarta : Kanisius.

- Heinnermen, J. 2003. *Khasiat Jambu Biji*. Jakarta : Prestasi Pustaka.
- Hodgson, A.S. dan H.T. Chan. 1990. *Physical-Chemical Characteristics of Partially Clarified Guava Juice and Concentrate*. *Journal of Food Technology*. 55 : 1757 – 1763.
- Hui, Y.H. (Ed). 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol IV (p.1338, p.1344). New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Kelco. 1992. *Extrudates of Starch-Xanthan Gum Mixtures as Affected by Chemical Agents and Irradiation*. *Journal of Food Science*. 62 : 1997 – 2002.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*, 2nd ed. San Diego, California : Academic Press, Inc.
- Rismunandar. 1989. *Tanaman Jambu Biji*. Bandung : Sinar Cipta.
- Sibuea, P. 2001. *Penggunaan Gum Xanthan pada Substitusi Parsial Terigu dengan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12 : 108 - 116
- Ting, S.V. dan R.L. Rouseff. 1986. *Citrus Fruit and Their Products*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Tressler, D.K. and J. Maynard. 1961. *Fruit and Vegetable Juices Processing Technology*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan*. Jakarta : Gramedia.
- Winarno, F. G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Yen, G.C. and Hsin Tang Lin. 1998. *Effects of High Pressure and Heat Treatment on Pectic Substances and Related Characteristics in Guava Juice*. *Journal of Food Science*. 63 : 684 - 690