

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Penambahan gum xanthan sebagai faktor tunggal memberi pengaruh nyata terhadap kadar air, viskositas, % drip, dan uji warna dengan Lovibond Tintometer.
2. Penambahan gum xanthan tidak memberi beda yang nyata terhadap hasil uji total padatan terlarut.
3. Semakin tinggi konsentrasi gum xanthan yang ditambahkan maka semakin menurun kadar air, % drip dan intensitas warna kuning *puree* nenas beku.
4. Semakin tinggi konsentrasi gum xanthan yang ditambahkan maka semakin meningkat viskositas *puree* nenas beku.
5. Hasil uji pembobotan menunjukkan perlakuan yang terbaik dan dapat diterima oleh konsumen adalah perlakuan X1 atau dengan penambahan gum xanthan 0,2% dari berat bubur buah nenas.

6.2 Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formula *puree* supaya *puree* yang dihasilkan lebih disukai baik secara fisik, kimiawi dan organoleptik.
2. Perlu dilakukan penelitian untuk penambahan bahan lain ataupun perlakuan tambahan supaya *puree* yang dihasilkan dapat memenuhi standar *puree* buah yang diberikan oleh USDA.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.
- Ashbrook, F.G. 1975. *Butchering, Processing and Preservation of Meat*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Badan Pusat Statistik, 1998. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayur-sayuran dan Buah-buahan Indonesia Tahun 1998*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik, 1999. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayur-sayuran dan Buah-buahan Indonesia Tahun 1999*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik, 2000. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayur-sayuran dan Buah-buahan Indonesia Tahun 2000*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik, 2003. *Statistik Potensi Desa Propinsi Jawa Timur 2003*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Belitz, H.D and W.Grosch. 1999., *Food Chemistry*, second edition. New York: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Charley, H. 1982. *Food Science* (2nd ed.). New York: John Willey and Sons.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Cruess, W.V., 1958. *Commercial Fruit and Vegetable Products*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Cunniff, P. (Ed.). 1997. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. Volume I&II. Gaithersburg, Maryland, USA: AOAC International.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan and J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillan Publishing Company.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (M. Muljoharjo. Penerjemah). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Downey, G. 2000. Texture of Fruit and Vegetable Components of Ready Meals.
Availabel at:
<http://www.teagasc.ie/research/reports/foodprocessing/4556/eopr-4556.pdf>. Update: Desember 2000.

- Dull, G.G. 1971. *The Pineapple: general. In The Biochemistry of Fruits and Their Products*. A.C. Hulme (Editor). London: Academic Press.
- Fennema, O.R. 1975. *Principles of Food Science. Part I, Food Chemistry*. New York: Macel Dekker Inc.
- Fennema, O.R. 1980. *Principles of Food Science*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Furia, T.E. 1972. *CRC Handbook of Food Additives*, second edition. Volume I. Boca Raton: CRC Press.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Suhartono. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kuntz, L.A. 1999. Special Effect With Gums. Available at: <http://www.foodproductdesign.com/archive/1999/1299ap.html>. Update: Desember 1999.
- Nagy, S. and P.E. Shaw. 1980. *Tropical and Subtropical Fruits: Compositions Properties and Uses*, Westport, Connecticut: AVI Publishing, Inc.
- Prabawati, S. (24 Maret 2004). *Teknologi Puree Mangga dan Sirsak*. *Sinar Tani*, 5.
- Pracaya, 1985. *Bertanam Nenas*. Salatiga: PT Penebar Swadaya.
- Priyanto, G. 1988. *Teknik Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada.
- Rukmana, R. 1996. *Nenas: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Percetakan Kanisius.
- Sunaryono. 1985. *Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan dan Bercocok Tanaman Buah-buahan Penting di Indonesia*. Bandung : Sinar Baru.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, M. Astuti, 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Tressler, D.K. and J.G. Woodroof. 1976. *Food Products Formulary: Fruit, Vegetable and Nut Products*, Vol 3. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Watt, G.E. and Merrill. 1975. *Considene of Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Whistler, R.L dan J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gum: Polysaccharides and Their Derivatives*, 3rd ed. San Diego: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Woodroof, J.G. and B.S. Luh. 1986. *Commercial Food Processing*, 2nd ed. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sudarmadji, S., B. Haryono. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogayakarta: Penerbit Liberty.
- USDA. 2000. Commercial Item Description Fruit Purees. Available at: <http://www.ams.usda.gov/fqa/aa20252a.htm>. Update: June 5, 2000.