

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### 6.1. Kesimpulan

1. Perbandingan air dan beras pada pembuatan air tajin memberikan perbedaan yang nyata pada pH, total asam, total bakteri asam laktat, gula reduksi dan organoleptik yang meliputi warna dan rasa.
2. Berdasarkan uji pembobotan jumlah beras 150 gr pada pembuatan air tajin merupakan produk yang terbaik dengan nilai pH 3,00, total asam 0,93% b/v, gula reduksi 165,4 mg/100 ml, total bakteri asam laktat  $1,09 \cdot 10^9$  koloni/ml, warna dengan lovibond 8,7K/2,1H, organoleptik terhadap warna 6,11 dan organoleptik terhadap rasa 6,46.

#### 6.2. Saran

Dengan memperhatikan hasil penelitian yang telah dilakukan maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang variasi varietas beras yang digunakan pada pembuatan air tajin dan pemanfaatan sayur asin sebagai makanan probiotik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. *Bertanam Sayuran*. Jakarta : Kanisius
- Buckle, A. 1987. *Ilmu Pangan* ( Hari Purnomo & Adiono, penerjemah). Jakarta : Universitas Indonesia
- Damardjati, D.S. 1988. *Padi* (Buku I). Bogor : Pusat Penelitian Tanaman Pangan
- Dwijoseputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan
- Fardiaz, S.1986. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Fardiaz, S. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Fardiaz, S.1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry*. New York : Marcel Dekker, Inc
- Frobisher, M. 1957. *Fundamental of Microbiology*. London : W. B. Saunders Company
- Gibbons, N.E., R.E. Buchanan, S.T. Cowan, J.G. Holt, J. Liston, R.G.E. Murray, C.F. Wiven, A.W. Ravin dan R.Y. Stainer. 1974. *Bergey's Manual of determinative Bacteriology* (edisi delapan). USA : Waferly Press, Inc
- Grist, D.H. 1986. *Rice*. New York : Longman Group
- Jacobs, M.B. 1938. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products*. New York : Robert E. Krieger Publishing Co, Inc
- Jennie, B.S & Dedy. M. 1978. *Mikrobiologi Hasil Pertanian I*. Jakarta : Depdikbud
- Kalie, M.B. 1994. *Bertanam Pepaya*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Munadjim. 1984. *Pengolahan Pisang*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

- Pederson, C.S. 1971. *Microbiology of Food Fermentations*. Connecticut : AVI Publishing
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. New York : Academic Press, Inc
- Prescott & Dunn. 1959. *Industrial Microbiology*. New York : Mc Graw Hill, Inc
- Purnomo, H. 1997. *Studi Tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan*. Malang : Unibraw Press
- Rahayu, K. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Rahman, A. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis Quality Control Fruit and Vegetable Products*. New Delhi : Taata Mc Graw Hill Publishing
- Rukmana, R. 1994. *Bertanam Petsai dan Sawi*. Yogyakarta : Kanisius
- Steinkraus, K.H. 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York : Marcel Dekker, Inc
- Sudarmadji, S, Bambang H & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Sudarmadji, S. 1988. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Tjiptadi, W, Z. Nasution. 1976. *Padi dan Pengolahannya*. Bogor : Departemen Teknologi Hasil Pertanian . Fatemeta IPB
- Wood, B. J. B. 1985. *Microbiology of Fermented Foods* (volume 1). London : Elseiver Applied Science Publishers