

VI. KESIMPULAN dan SARAN

6.1. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Terdapat interaksi yang nyata antara pH awal dan variasi konsentrasi dekstrin terhadap kadar air, warna dan rasa sirsak *instant*.
2. Terdapat interaksi yang tidak nyata antara pH awal dan variasi konsentrasi dekstrin terhadap kecepatan rehidrasi dan kadar vitamin C sirsak *instant*.
3. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan rasa sirsak *instant* memberikan perbedaan yang sangat nyata.
4. Berdasarkan hasil pembobotan, pH awal dan variasi konsentrasi dekstrin yang menghasilkan sirsak *instant* berkualitas baik dan disukai adalah pH $4,5 \pm 0,05$ dan konsentrasi dekstrin 7,5% dengan kadar air 9,06%; kadar vitamin C 4,78 mg/100 gram bahan; kecepatan rehidrasi 18,67 detik; skor rasa 5,84 cm (netral); skor warna 5,92 cm (netral) pada skala 0 cm – 10 cm.

6.2. S A R A N

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang jenis pengemulsi agar sirsak *instant* yang telah dilarutkan tidak mudah mengendap tetapi dapat larut sempurna..
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang suhu dan lama pengeringan yang optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1989. *Processing of Fruits Vegetables and Other Food Products*, SBP Industrial Technology Books Series no. 65, Delhi: Small Bussiness Publication.
- AOAC, 1990. *Official Method's of Analysis of Agriculture Chemistry*, Washington:Willard Grant Press.
- Arsdel, Wallace B., Michael J. Copley, dan Arthur I. Morgan, 1973. *Food Dehydration Practices and Applications*, 2nd edition, vol 2, Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co, Inc.
- Aryni, Adelia, 1998. *Pengaruh Konsentrasi Putih Telur sebagai Bahan Pembuah pada Metode Pengering Busa terhadap sifat Fisiko-Organoleptik Bubuk Sari Buah Jeruk Manis*, Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Widya Mandala.
- Atjung, 1984. *Buah-buahan Lezat dan Segar*, Jakarta: Penerbit Wijaya.
- Beedhowie, P.S., 1983. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*, Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Bender, A.E., 1990. *Dictionary of Nutrition and Food Technology*, 6th edition, London: Butterworth and Company Publishers, Ltd.
- Charley, H.,1982. *Food Science*, 2nd edition, New York: John Willey and Sons.
- Desroisier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*, Jakarta: UI Press.
- Hartomo, A.J. dan Widiatmoko, M.C., 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Berlesitin*, edisi 1, Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Hendi, R., 1997. *Bertanam Sirsak*, Surabaya: Penerbit Karunia.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, volume 1, New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Lineback, O.R. dan Inglett, G.E., 1982. *Food Carbohydrates*, Westport, Connecticut: The AVI Publishing, Co.
- Matz, S., 1972. *Bakery Technology and Engineering*, Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Nagy, S. dan Philip E. Shaw, 1980. *Tropical and Subtropical Fruit*, Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Radi, Juhaeni., 1997. *Sirsak Budidaya dan Pemanfaatannya*, Yogyakarta: Kanisius.
- Skabo, Jo Anne, 1999. *Applied Food Chemistry – Acids, Proteins and the Formation of Foams and Gels*, Illinois: University of Illinois at Urbana-Champaign.
- Soekarto, S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Stadelman, W.J. dan Cotterill, O.J., 1986. *Egg Science and Technology*, 3rd edition, Connecticut: Westport.
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, edisi ketiga, Yogyakarta: Liberty.
- Taib G. dan G. Said, 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*, Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.
- Whistler, R.L. dan J.N. BeMiller, 1993. *Industrial Gum Polysaccharides and Their Derivates*, 3rd edition, New York: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G., 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia.
- Woodroof, J.G. dan B.S. Luh, 1986. *Commercial Fruit Processing*, 2nd edition, Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Woolen, A., 1970. *Food Industries Manual*, 2nd edition, New York: Chemical Publishing Company.
- Wurszburg, O.D., 1968. *Handbook of Food Additives dalam Thomas E. Furia, Technical Development Manager Industrial Chemicals Division*, New York: Chemical Coorporation Arsdley.