

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian terhadap sari buah sirsak yang ditambah *whey* protein susu dengan kajian pengaruh pH Awal sari buah sirsak dan suhu pemanasan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik produk dapat disimpulkan bahwa :

- a. Perlakuan pH awal lebih berpengaruh terhadap kadar protein produk sedangkan suhu pemanasan lebih berpengaruh terhadap viskositas produk.
- b. Perlakuan pH awal dan suhu pemanasan tidak berpengaruh terhadap total padatan terlarut produk.
- c. Interaksi antara pH awal sari buah sirsak dan suhu pemanasan berpengaruh terhadap total asam produk sari buah sirsak berprotein.
- d. Aroma, warna, dan rasa produk sari buah sirsak berprotein kurang disukai panelis.
- e. Kombinasi perlakuan terbaik dihasilkan oleh produk yang mempunyai pH awal 5,00 dengan suhu pemanasan 75°C.

### 6.2. Saran

Perlu diupayakan cara untuk memperpanjang masa simpan produk yang pada penelitian ini hanya dapat bertahan satu hari.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. & Mita Wahyuni Astawan, 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Edisi Pertama. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Belitz, H.D. and W. Grosch, 1987. *Food Chemistry*. Heidelberg, New York.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A.; Fleet, G.H. and Wooton, M., 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono, U.I. Press, Jakarta.
- Deman, J.M., 1990. *Principles of Food Chemistry*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport.
- Dickinson, E., 1992. *An Introduction to Food Colloids*. Oxford Science Publishers, Oxford, UK.
- Glicksman, M. and R.E. Klose, 1972. *Gums*. In *Handbook of Food Additives Co. Inc.*, Westport.
- Haryadi, 1990. Bahan Pengemulsi, Pemantap dan Pengental. Dalam Bahan Tambahan Pangan (diedit oleh Tranggono), Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Haryoto, 1998. *Sirup Sirsak, Teknologi Tepat Guna*. Kanisius, Yogyakarta.
- Huffman, L.M., 1996. *Processing Whey Protein for Use as a Food Ingredient* *Food Technology*. 50 (2) : 49 – 52.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology (Volume 4)*. John Willey & Sons, New York.
- Jacobs, M.B., 1962. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products (3<sup>rd</sup> ed)*.
- Karlenskind, D.; I. Laue; F.I. Mei and C.V. Morr, 1995. *Gelation Properties of Lipid Reduced and Calcium Reduced Whey Protein Concentrates*. *J. Food Science* 60 : 731 – 737.
- Kurniadi, A (12 September 1992). *Mengolah Sirsak Segar*. Sinar Tani, 5.
- Leung, A.Y., 1980. *Encyclopedia of Common Natural Ingredients : Used in Food, Drug and Cosmetics*. John Wiley and Sons, New York.
- Muchtadi, D., 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan, Petunjuk Laboratorium*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Nagy, S., 1980. *Tropical and Subtropical Fruit*. Westport, C.I : AVI.
- Phillips, L.G., et al., 1994. *Structure Function Properties of Food Proteins*. Academic Press, San Diego, C.A.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Component*. Academic Press, Inc., Toronto.
- Radi, J., 1997. *Sirsak : Budidaya dan Pemanfaatannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Soedarmadji, 1990. Zat Pemanis. Dalam Bahan Tambahan Pangan (diedit oleh Tranggono). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Vail, G.E.; Jean A. Phillips; Lucile Osborn Rust ; Ruth M. Griswold and Margaret M. Justin, 1978. *Foods (7<sup>th</sup> ed)*. Houghton Mifflin Company. Boston.
- Whistler, R.L., 1993. *Exudates Gums*. In *Industrial Gum Polysaccharides and Their Derivates* (Ed. by R.L. Whistler and J.N. Be Miller). Academic Press, New York.
- Winarno, F.G., 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiriano, H. dan S.K. Subardjo, 1984. *Pembuatan Sari Buah Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian, Bogor.