

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pepaya dapat digunakan menjadi produk olahan anggur pepaya.
2. Pengaturan pH awal berpengaruh nyata terhadap kadar alkohol, kadar total asam, pH produk, warna tintometer, kekeruhan, rasa, aroma dan warna secara organoleptik.
3. Anggur pepaya yang terbaik, ditinjau dari parameter organoleptik maupun kimiawi yaitu dengan pengaturan pH awal 4,50

6.2. Saran

1. Sebagai produk minuman beralkohol yang masih baru maka diperlukan penelitian lebih lanjut, baik studi tentang pemasaran maupun studi tentang jenis-jenis pepaya lainnya sehingga dapat menganeka ragamkan minuman beralkohol dari pepaya.
2. Pembuatan minuman beralkohol dari pepaya dengan hasil yang baik disarankan menggunakan pH awal fermentasi 4,50 karena dapat menghasilkan karakteristik anggur pepaya yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Amerine, M.A., 1972. **The Technology of Wine Making.** The AVI Publishing Company, Inc. Westport - Connecticut
- Anderson, S.F., 1989. **Recipes, Equipment and Techniques For Making Wine at Home (Wine Making)** Har Court Brace and Company, Florida, USA.
- Anonius, 1973. **Standar Industri Indonesia (Mutu dan Cara Uji Minuman Beralkohol).** Departemen Perindustrian RI, Jakarta
- , 1980. **Bertanam Pohon Buah - buahan.** Penerbit Yayasan Kanisiuss. Yogyakarta.
- , 1989. **Operator's Manual Orbeco Hellige. Series 965. Digital Direct Reading Turbidimeter.** Orbeco Analytical Systems, Inc. New York.
- , 1993. **Petunjuk Praktikum Mikrobiologi Industri.** Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Benson, L., 1957. **Plant Classification** Heath and Company. Boston
- Considine, D.M and G.D. Considine., 1982. **Foods and Foods Production Encyclopedia.** Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Daulay, D., 1992. **Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah - buahan.** PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Eskin, N.A.M., 1979. **Plant Pigment, Flavour and Texture.** Academic Press. New York.
- Fardiaz, S., 1988. **Fisiologi Fermentasi.** PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Frazier, W.C., 1958. **Food Microbiology.** Mc Graw Hill Book Company, Inc. New York.

Hanafiah, K.A., 1983. **Rancangan Percobaan**. Rajawali Press. Jakarta.

Jimenez, M., & Huerta, T., 1986. **Microbiological and Enological Parameters during fermentation of musts from poor and normal grape harvests in the region of alicante (Spain)**. Journal Food Science vol 56p:1603 - 1990

Kalie, B., 1992. **Bertanam Pepaya**. Penebar Swadaya. Jakarta.

Kapti, R., 1989. **Minuman Beralkohol**. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Lestariana, W. & M. Madiyan., 1988. **Analisa Vitamindan Elektrolit Organik**. PAU. P 7 G. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Liu, J.W.R., 1983. **Effect of pH and Sulfur Dioxide on The Rate of Malolactic Fermentation in Red Tables Wines**. American Journal of Enology and Viticulture. Ohio State Univ Wooster. USA.

Nagel, C.W., 1982. **The Effect of pH and Titratable Acidity on The Quality of Dry White Wines**. American Journal of Enology and Viticulture. Univ Dullman. Washington. USA.

Othmer, K., 1979. **Encyclopedia of Chemical Technology**. Academic Press. New York.

Packwoski, G.W., 1977. **Distilled Beverage Spirite**. The Publishing Co. Inc., Wesport, Conecticut.