

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### KESIMPULAN

Asam sulfat dan kalium klorida memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap rendemen, kadar galaktosa, kekuatan gel, warna, suhu leleh, suhu gelasi, kadar abu dan kadar sulfat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan konsentrasi kalium klorida 0,4% dan asam sulfat 0,1% menghasilkan agar batang dengan kadar galaktan dan kekuatan gel tertinggi dibandingkan dengan perlakuan lainnya yaitu 43,25% dan 1,34 Kgf.

#### SARAN

Agar batang yang dihasilkan dari kombinasi kalium klorida 0,4% dan asam sulfat 0,1% masih mempunyai kekurangan yang perlu diteliti lebih lanjut. Kekurangan produk ini adalah warna yang kurang putih dan transparan. Oleh karena itu perlu penelitian lebih lanjut untuk menambahkan perlakuan pemutihan pada proses ekstraksi atau sesudah ekstraksi dengan menambahkan karbon aktif atau natrium sulfit. Selain penambahan zat

kimia, suhu dan waktu pengeringan juga perlu diteliti lebih lanjut karena suhu dan waktu pengeringan juga mempengaruhi warna produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1980. Food Chemical Codex. Third Edition  
National Academy of Sciences. Washington D.C.
- Apriyantono.A, Dedi Fardiaz. 1989. Petunjuk Praktikum  
Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi..Bogor.
- Aslan, Laude M. 1991. Budidaya Rumput Laut. Kanisius.  
Jakarta.
- Chapman, V.J. 1980. Seaweed And Their Used. Chapman  
and Hall. London.
- Charalambous, George and George Dozalis. 1989. Food  
Emulsifier Chemistry Tecnology Functional Properti-  
es and Applications. Elsevier. Amsterdam.
- Fessenden dan Fessenden terjemahan Pudjaatmaka. 1986.  
Kimia Organik. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Furia, T.E. 1975. Handbook of Food Additives. C.R.C.  
Press.Inc. Florida.
- Glickman, M. 1983. Food Hydrocolloid.C.R.C. Press Inc.  
Florida.
- Indriani. 1992. Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran  
Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Irianto, B. 1987. Jurnal Penelitian Pasca Panen  
Perikanan. Balai Penelitian Perikanan Laut.  
Departemen Pertanian. Jakarta.
- Sukamulyo, S. 1991. Jurnal Penelitian Pasca Panen  
Perikanan. Balai Penelitian Perikanan Laut.  
Departemen Pertanian. Jakarta

- Suryaningrum, D. 1994. Jurnal Penelitian Pasca Panen Perikanan. Balai Penelitian Perikanan Laut. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Utomo, B.S.B, Nasran S. 1991 Makalah Prosiding Temu Karya Ilmiah Teknologi Pasca Panen Rumput Laut. Sub Balai Penelitian Perikanan Laut Slipi. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Naylor, J. 1976. Production, Trade and Utilization of Seaweeds and Seaweed Products. Food Agriculture Organization of the United Nation. Rome.
- Rees. T.A.V, Cresswell R.C. dan Shah N. 1989. Algal and Cyanobacterial Biotechnology. Longman Group. England.
- Sharma.O.P. 1995. Textbook of Algae. McGraw Hill. Publishing Company Limited. New Delhi.
- Standar Industri Indonesia. 1978. Mutu dan Cara Uji Agar Departemen Perindustrian. Republik Indonesia.
- Syarifuddin, N. 1994. Ikatan Kimia. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Soegiarto. 1978. Rumput Laut, Manfaat, Potensi dan Usaha Budidaya. Lembaga Oceanologi National. LIPI. Jakarta.
- Sudarmadji, S, S. Haryono dan Suhardi. 1984, Prosedure Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. PT Mediyatama Perkasaa. Jakarta.
- Sudjana. 1985. Desain dan Analisis Eksperimen. Tarsito. Bandung.
- Wheaton, F.W, Thomas B Lawson. 1985. Processing Aquatic Food Products. John Wiley& Son Inc. Canada.
- Whistler, R.L and James N BeMiller. 1993. Industrial Gum. Academic Press Inc. California.

Winarno, FG. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut.  
Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

Yitnosumarto S. 1991. Percobaan, Perancangan, Analisis  
dan Interpretasinya. PT Gramedia Pustaka Utama.  
Jakarta.