

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa frekuensi ekstraksi dan konsentrasi Na-metabisulfit yang berbeda memberikan pengaruh terhadap masa simpan pasta encer ampas kelapa. Pasta encer dari ampas hasil ekstraksi 3 kali dapat disimpan selama 30 hari dengan perubahan kimia yang paling sedikit. Pada hari ke 30, pasta encer ampas kelapa dari ampas hasil ekstraksi 3 kali dengan konsentrasi Na-metabisulfit 400 ppm diperoleh hasil kadar total asam 0,187 %, total FFA 0,437 %, bilangan peroksida 2,507 dan kadar residu sulfit 24,013 ppm, uji kesukaan warna 3,30; uji kesukaan rasa 3,30; dan uji kesukaan bau 3,75.

### 6.2 Saran

Pada penelitian pembuatan pasta encer dari ampas kelapa diperoleh hasil pasta encer yang memisah antara krim dan skim, karena itu diperlukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan jenis penstabil dan konsentrasi penstabil yang tepat sehingga diperoleh pasta encer ampas kelapa yang homogen.



## DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A, dkk, 1989. **Analisa Pangan**, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Axelsson, Lars. T, 1993. **Lactic Acid Bacteria**, edited by Seppo Salminen, Marcel Dekker, Inc, New York.
- Blakebrough, GG Birch N and KJ. Parker, 1981. **Enzymes and Food Processing**, Applied Science Publisher Ltd, London.
- Djarir, Makfoeld, 1982. **Diskripsi Pengolahan Hasil Nabati**, Liberty, Yogyakarta.
- Grosch, HD Belitz W, 1987. **Food Chemistry**, Saladruck, Berlin.
- Hanafiah, Kemas Ali, 1991. **Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi**, Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Palembang, Rajawali Press, Jakarta.
- Hodge, J.E, 1953. **Dehydrated Foods, Chemistry of Browning Reactions in Model Systems**, Agr. Food Chemistry 1, 928 - 943.
- Inglett, George, E and George Charalambous, 1979. **Tropical Foods : Chemistry and Nutrition**, volume 3, Academic Press. Inc, USA.
- Joslyn, M. A and J.B.S Braverman, 1950. **The Chemistry and Technology of the Pretreatment and Preservation of Fruit and Vegetable with Sulfur Dioxide and Sulfites**, Academic Press Inc., Publishers, New York.
- Ketaren, S, 1986. **Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan**, cetakan pertama, UI Press, Jakarta.
- Lawrence, George HM, 1951. **Taxonomy of Vascular Plants**, MacMillan Publishing co Inc, New York.
- Palungkun, Rony, 1993. **Aneka Produk Olahan Kelapa**, cetakan pertama, Penebar Swadaya, Jakarta.

- Pomeranz, Yeshajahu and Clifton E. Meloan, 1971. **Food Analysis : Theory and Practice**, The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.
- Ranganna, S, 1977. **Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product**, Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Tranggono, 1990. **Tambahan Bahan Pangan (Food Additives)**, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Schultz, HW, 1962. **Symposium on Foods : Lipids and Their Oxidation**, The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Sudarmadji, Slamet, dkk, 1984. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian**, edisi ketiga, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Weiser, Harry, H, 1971. **Practical Food Microbiology and Technology**, second edition, The AVI Publishing Company, Inc, Westport, Connecticut.
- Winarno, FG, 1989. **Kimia Pangan dan Gizi**, cetakan ke empat, PT Gramedia, Jakarta.
- Woodroof, Jasper Guy, 1970. **Coconuts : Production, Processing, Products**, The AVI Publishing Company Inc, London.
- Yitnosumarto, Suntoyo, 1993. **Percobaan, Perancangan, Analisis dan Interpretasinya**, cetakan kedua, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.