

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Jumlah jamur yang terdapat pada bubuk daun cincau dengan pengeringan matahari lebih banyak dari jumlah jamur dengan pengeringan *cabinet dryer*.
- Pada uji kecepatan pembentukan gel, pengeringan dengan matahari dan penambahan Ca(OH)_2 0,05% menghasilkan waktu pembentukan gel tercepat .
- Pada pengujian tekstur, pengeringan matahari dan penambahan Ca(OH)_2 0,01% menghasilkan tekstur gel paling lunak, sedang pengeringan dengan *cabinet dryer* dan penambahan Ca(OH)_2 0,03% menghasilkan tekstur gel paling keras.
- Pada uji sineresis, pengeringan matahari dengan penambahan Ca(OH)_2 0,05% menghasilkan nilai sineresis terkecil.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang masa simpan, warna, dan jenis pengemas yang baik agar didapatkan bubuk daun cincau yang berkenampakan dan berkualitas baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 1980. Tanaman Industri. Lembaga Biologi Nasional. Balai Pustaka, Jakarta.
- , 1972. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhra-tara, Jakarta.
- , 1975. Penelaahan Daun Camcau (*Cyclea barbata* Miers). Balai Penelitian Kimia, Semarang.
- Alipingdiah, A.G., 1979. Usaha Memahami Proses Penjenda-lan Cincao. Jurusan PHP, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Altas, R.M., 1984. Microbiology Fundamentals and Applica-tions. MacmillanPublishing Company, New York, United States of America.
- Arsdel, W.B.V., 1973. Food Dehydration. Vol 2. The AVI Publishing Company, Inc., Connecticut.
- Aurand, L.W. and A.E. Woods, 1973. Food Chemistry. The AVI Publishing Company, Philippine Graphics Arts, Inc. Caloocan.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Glicksman, M. 1969. Gum Technology in The Food Industry. Academic Press, New York.
- , 1982. Food Hydrocolloid. Vol 1. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- , 1984. Food Hydrocolloid. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Harris, R.S., 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan. ITB, Bandung.
- Heyne, K., 1950. De nuttige planten Von Indonesia. Dell I. 3 druk, N.V. Uitgeverij W. Van Hoeve'S Gravenhage, Bandung.

- Hodge, J.E dan E.M. Osman, 1976. Carbohydrates. Di dalam O.R Fenema (ed.). Principle of Food Science. Marcel Dekker Inc., New York.
- Johannes, H., 1974. Kimia Koloid dan Kimia Permukaan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Meyer, L.H., 1973. Food Chemistry. Van Nostrand Reinhold Company-Affiliated East west Student Press Put.Litd, New Delhi.
- Montgomery, D.C., 1984. Design and analysis of Experiments. John Wiley and Sons, New York.
- Rangana.S., 1977. Manual of Analysis of fruit and Vegetable Product. Tata Mc.Graw Hill, New Delhi.
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sunanto, H., 1995. Budi Daya Cincau. Kanisius, Yogyakarta.
- Tampubolon, 1981. Tumbuhan Obat. Lembaga Biologi Nasional. Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- Untoro, A., 1985. Mempelajari Beberapa Sifat Dasar dalam Pembentukan Gel dari Cincau Hijau (*Prema oblongifolia* Merr.). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Walter, R.H., 1991. The Chemistry and Technology of Pectin. Academic Press, New York.
- Whistler, R.L., dan J.N.B. Miller (eds.), 1973. Industrial Gums. Academic Press, New York.
- Whistler, R.L. dan J.R. Daniel, 1985. Carbohydrates. Di dalam O.R. Fenema (ed.) Food Chemistry. Marcel Dekker Inc, New York.
- Winarno, F.G., 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Pustaka Sinr Harapan, Jakarta.