

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Proporsi daging buah pala : air berpengaruh nyata terhadap nilai total asam, pH, dan viskositas minuman sari daging buah pala.
2. Konsentrasi putih telur berpengaruh nyata terhadap nilai total asam dan pH minuman sari daging buah pala.
3. Interaksi antara proporsi daging buah pala : air dan konsentrasi putih telur memberi pengaruh nyata terhadap persen pengendapan.
4. Proporsi daging buah pala : air dan konsentrasi putih telur berpengaruh nyata terhadap kesukaan kenampakan, warna, dan rasa minuman sari daging buah pala, namun tidak memberi pengaruh nyata terhadap kesukaan aroma sari daging buah pala.
5. Sari daging buah pala yang dihasilkan memiliki nilai TPT berkisar antara 18,1-18,3°Brix, nilai total asam berkisar antara 50,56–77,06 mL NaOH 0,1N/100mL sari buah, nilai pH berkisar antara 3,23–3,37, viskositas 2,45-2,91cP, dan persen pengendapan 2,09-13,84%. Nilai kesukaan terhadap kenampakan sari buah pala berkisar antara 4,70-5,66, nilai kesukaan terhadap warna sari buah pala berkisar antara 4,88-5,89, nilai kesukaan terhadap rasa sari buah pala berkisar antara 4,85-6,30, dan nilai kesukaan terhadap aroma sari buah pala yang berkisar antara 4,75-5,38.

#### **6.2. Saran**

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai optimasi waktu penambahan putih telur dan pengaruh proses pemisahan endapan dengan larutan setelah tahap pengendapan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sari buah pala.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus Nobilis* var. *Microcarpa*) dengan Aplikasi Metode Lye Peeling sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/12129> (8 Oktober 2013)
- AOAC. 2005. *Method of Analysis. Assosiation of Official Analytical Chemistry*. Washington D.C.
- Ashurst. P.R. 2005. *Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices Second Edition*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd
- Astawan, M. dan M.W. Astawan. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademiko Pressindo.
- Astuti, J. 2003. Pemanfaatan Daging Buah Pala (*Miristica* sp) Tua Melalui Pembuatan Bubuk *Spice Blend*. Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/20749> (8 Oktober 2013)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3553-2006: Air Minum dalam Kemasan*. <http://baristandmanado.kemenperin.go.id/index.php/news/standar-nasional-indonesia?download=3%3Asni-01-3553-2006-amdk> (9 Oktober 2013)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3140.3:2010 : Gula Kristal*. <http://xa.yimg.com/kq/groups/15720795/308120191/name/SNI+3140.3-2010+gula+kristal,+bagian+3+putih.pdf> (8 Oktober 2013)
- Barrett, D. M., L. Somogyi and H. Ramaswamy (Eds). 2004. *Processing Fruit Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Belitz, H.D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4<sup>th</sup> Revised and Extended Edition*. Berlin: Springer.
- Bourvellec, C.L. and C.M.G.C. Renard. 2012. Interactions between Polyphenols and Macromolecules: Quantification Methods and Mechanisms. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 52:213–248.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet. And M. Wootton. 2010. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- de Freitas, V. and N. Mateus. 2012. Protein/Polyphenol Interactions: Past and Present Contributions. Mechanisms of Astringency Perception. *Current Organic Chemistry* 16:724-746
- Estiasih, T. dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fennema, O.R. (Ed.). 1996. *Food Chemistry Third Edition*. New York: Marcell Dekker.
- Granato, T.M. 2010. Interaction Between Proteins of Plant Origin and Wine Components: Molecular-Based Choice of Protein Fining Agents for Organoleptic Improvement. *S-3*, Università degli Studi di Milano. [air.unimi.it/handle/2434/150184](http://air.unimi.it/handle/2434/150184). (15 Desember 2013).
- Hui, Y.H. 2006. *Food Biochemistry and Food Processing*. USA: Blackwell Publishing.
- Hui, Y.H., J. Barta, M.P. Cano, T.W. Gusek, J.S. Sidhu and N.K. Sinha (Eds). 2006. *Handbook of Fruit and Fruit Processing*. USA: Blackwell Publishing
- Hustiany, R. 1994. Ekstraksi dan Karakterisasi Minyak Atisiri Serta Oleoresin Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusumawati, R. P. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L) , *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/13737/F08rp\\_k.pdf](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/13737/F08rp_k.pdf) (25 Agustus 2013).
- Lince. 2003. Perbaikan Cita Rasa Sari Buah Pala Melalui Pengurangan Rasa Sepat dan Pemilihan Jenis Pala (*Myristica Sp*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/.../F03lin\\_abstract.pdf](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/.../F03lin_abstract.pdf) (20 Februari 2013).
- McRae, J.M and J.A. Kennedy. 2011. Wine and Grape Tannin Interactions with Salivary Proteins and Their Impact on Astringency: A Review of Current Research. *Molecules* 16: 2348-2364.

- Muchtadi, D. 2009. *Prinsip Teknologi Pangan: Sumber Protein*. Bandung: Alfabeta.
- Nelson, A.I, M.P. Steinberg, and L.S.Wei. 1976. Illinois Process for Preparation of Soymilk. *J. Food Sci.* 41:57-61.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Jakarta: Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. [http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/assets/media/publikasi/juknis\\_pala.pdf](http://pascapanen.litbang.deptan.go.id/assets/media/publikasi/juknis_pala.pdf) (8 oktober 2013)
- Rekha, C., G. Poornima, M. Manasa, V. Abhipsa, J. Pavithra Devi, H T. Vijay Kumar and T.R.P. Kekuda. 2012. Ascorbic Acid, Total Phenol Content and Antioxidant Activity of Fresh Juices of Four Ripe And Unripe Citrus Fruits. *Journal of Chemical Science Transactions*. 1(2): 303-310. <http://www.e-journals.in/PDF/V1N2/303-310.pdf> (8 oktober 2013)
- Rismunandar, 1990. Budidaya dan Tataniaga pala. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta : PT. Penebar Swadaya.
- Sediaoetama, A.D. 2010. *Ilmu Gizi jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat
- Soekarto, S.T. 1985 *Penilaian Organoleptik dalam Industri Pangan*. Jakarta: Penerbit Bharata Karya.
- Suhirman, S, E.A. Hadad, dan Lince. 2006. Pengaruh jenis bahan penghilang tannin dan pemilihan jenis pala terhadap sari buah pala. *Buletin Tanaman rempah dan Obat Vol XVII*. (1): 39-52. <http://balittro.litbang.deptan.go.id/ind/images/publikasi/bul.vol.17.no.1/6-Shinta-Pala.pdf> (8 Oktober 2013)
- Suciningsih, R.R. 2006. Karakteristik Fisik dan Nilai pH Sari Buah Pala Selama Penyimpanan, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/48651> (25 Februari 2013)
- Susanto, T dan S. Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: Unesa Press
- Warintek. 2010. *Sari dan Sirup Buah*. <http://www.ristek.go.id> (15 Juni 2013)

- Widyasari, R. 2007. Aplikasi Penambahan Flokulan Terhadap Pengolahan Sari Buah Jambu Mete (*Anacardium Occidentale* L), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/123456789/12007/3/F07rwi.pdf> (8 Oktober 2013)
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.