

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Makin lama pemeraman maka rasa *wine* nenas makin meningkat kemudian cenderung turun dan berada pada kisaran sangat tidak suka hingga suka dengan nilai tertinggi pada lama pemeraman 5 bulan.
2. Makin lama pemeraman maka warna dari *wine* nenas berada pada kisaran agak tidak suka hingga agak suka dengan warna *wine* nenas paling disukai pada lama pemeraman 7 bulan.
3. Makin lama pemeraman maka aroma dari *wine* nenas berada pada kisaran netral hingga agak suka dengan aroma paling disukai pada lama pemeraman 5 bulan.
4. Makin lama pemeraman maka kejernihan dari *wine* nenas cenderung meningkat dan berada pada kisaran agak tidak suka hingga suka dengan kejernihan yang paling disukai pada lama pemeraman 7 bulan.

#### **6.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian untuk membentuk model matematika kinetika perubahan sifat fisikokimia dan organoleptik *wine* nenas dengan lama pemeraman yang lebih panjang sehingga dapat diketahui perubahan lebih lanjut.

## DAFTAR PUSTAKA

- Allen, L. H., 2000. The American Journal of Clinical Nutrition. Available From:<http://www.ajcn.org/cgi/reprint/71/5/1280S> (28 Maret 2011).
- Anonimous<sup>1</sup>. 2008. <http://jajo66.files.wordpress.com/2008/03/6fermentasi.pdf> (11 Januari 2011).
- Anonimous<sup>2</sup>. 2008. <http://www.republika.co.id/berita/dunia-islam/info-halal/08/12/18/21233-mengenal-minuman-beralkohol> (11 Januari 2011)
- Anonimus<sup>3</sup>. 2009. <http://www.scribd.com/doc/21748442/14/C-Proses-Terjadinya-Alkohol> (11 Januari 2011).
- Amerine, M. A., dan C.S. Ough., 1980. *Methods for Analysis of Musts and Wines*. John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Amerine, M.A., H.W. Berg, R.E. Kunkee, C.S. Ough, V.I. Singleton, and A.D. Webb, 1982, *Technology of Wine Making*, The AVI Publ. Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Burnawi. 1990. Pengawetan Nanas Palembang dengan Kalium Permanganat dan Bahan Pengawet Anti Busuk. Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Palembang. Palembang.
- Departemen Perindustrian, 1977, *Proses Pembuatan Minuman Asal Buah-buahan*, Proyek Bimbingan dan Penegmbangan Industri Kecil.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Niaga Media. Jakarta
- Fardiaz, S., 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Irianto, K, 2006, *Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid 2*, Bandung: CV. Yrama Widya, hal 214-215.
- Johnson, J .1992. Role For Acidfiers And Enymes In Assuring Performans And HealthOf Pigs Post Weaning. In: Improving

Nutrient Utilization While Reducing Pollution: A New Dimension Through Biotechnology. APLT-Altech

Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji. 1988. *Proses-Proses Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Lisdiana dan W. Soemadi. 1997. *Budidaya Nanas, Pengolahan dan Pemasaran*. CV. Aneka Solo. Solo.

Masuda, M., M. Yamamoto, dan Y. Asakura. 1985. Direct Gas Chromatographic Analysis of Fusel Alcohols, Fatty Acids and Esters of Distilled Alcoholic Beverages. *J. Food Sci.* 50:264-265

Muhtadi, T.R., 1997, *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, Bogor: Departement Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Pracaya. 1982. Bertanam Nenas. Penebar Swadaya. Jakarta.

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

Pracaya. 1982. Bertanam Nenas. Penebar Swadaya. Jakarta.

Rahayu, E.S., 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Reed, G. 1982. Prescott & Dunn's Industrial Microbiology. The AVI Publ. Co. Inc., Westport, Connecticut.

Rismunandar, 1989. *Membudidayakan tanaman Buah-buahan*, Penerbit Sinar Bru Bandung.

Said, E.G., 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.

Suprapti, M.L. 1994. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Puspa Swara. Surabaya

Winarno, F.G. dan S. Fardiaz, 1990, *Biofermentasi dan Biosintesa Protein*, Angkasa, Bandung.