

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan Na-CMC dengan variasi konsentrasi yang berbeda berpengaruh nyata terhadap kadar air, viskositas, dan kadar vitamin C.
2. Komposisi utama pada pasta sirsak adalah adanya serat-serat kasar yang terdapat sampai proses akhir menjadi pasta sirsak.
3. Pasta sirsak yang terbaik diperoleh dengan penambahan Na-CMC dengan konsentrasi 0,8%, menghasilkan kadar air 77,10%, viskositas 24.480 cps, dan kadar vitamin C 2,53%.

6.2. Saran

Pada pasta sirsak terjadi pelepasan air dari ruang antar granula pati (*syneresis*) sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan bahan penstabil selain Na-CMC pada pembuatan pasta sirsak, seperti gum arabik, gelatin, agar-agar, dan Natrium Alginat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Penerbit Bhratara.
- AOAC, 1980. *Official Methods of Analysis of Agriculture Chemists*. Washington: The Association of Official Agriculture Chemists.
- Charley, H., 1989. *Food Science*. New York: John Wiley dan Sons.
- Cruess, W.V., 1958. *Commercial Fruit and Vegetables Product*. New York: MC. Graw Hill Book Company.
- Fennema, O.R., 1976. *Principles of Food Science*. New York: Mercel Dekker, Inc.
- Hamil dan Williams, 1959. *Principles of Physical Chemistry*. England: Prentice-Hall, Inc.
- Houston, D.F., 1972. *Chemistry and Technology*. Minnessota: American Association of Cereal Chemistry, Inc. St.Paul.
- Makfoeld, D., 1977. *Diskripsi Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Departemen Ilmu dan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian.
- Matz, S.A., 1962. *Food Texture*. London: The AVI Pub. Co. Inc.
- Muego, K.F. dan A.V.A. Resurreccion, 1992. *Physicochemical and Sensory Characteristics of Peanut Paste Stored at Different Temperatures*. *J. Food Sci.*, 57: 1385-1389.
- Nagy, S., 1980. *Tropical and Subtropical Fruits*. Westport, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.
- Ockerman, H.W., 1978. *Source Book for Food Scientists*. West Port: The AVI Pub.Co.Inc.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional properties of Food Components*. San Diego: 2nd Academica Press.
- Potter, N., 1986. *Food Science*. West Port, Connecticut: The AVI Pub. Co. Inc.

- Priyambani, 1997. *Pembuatan Pasta bawang Putih. Kajian Penambahan Minyak Jagung dan Na-CMC*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Unika Widya Mandala.
- Radi, J., 1997. *Sirsak Budidaya dan Pemanfaatannya*. Bandung: Penerbit Kanisius.
- Shyang, H. R. dan Sudjiman, 1989. *Agricultural Technical Mission*. Surabaya: ROC.
- Sudarmadji, S., 1990. *Zat Pemanis dalam Bahan Tambahan Pangan* (diedit oleh Tranggono). Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Susanto, T. dan Budi Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT. Bina Ilmu.
- Tjiptadi, W. dan Z. Nasution, 1976. *Padi dan Pengolahannya*. Bogor: IPB. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.