

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Pengaturan konsentrasi starter yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, gula reduksi, total asam, nilai kekeruhan, total khamir, kadar alkohol, kadar gula total dan organoleptik (aroma).
- Pengaturan variasi konsentrasi starter akan menurunkan nilai pH, menurunkan kadar gula reduksi, meningkatkan total asam, menurunkan kadar gula total, meningkatkan jumlah total khamir, meningkatkan nilai kekeruhan dan pada konsentrasi starter tertentu akan meningkatkan kadar alkohol.
- Anggur nira siwalan dengan konsentrasi starter 10% memberikan hasil yang disukai oleh panelis dibanding dengan perlakuan yang lain dengan pH 4,32, gula reduksi 2,35%, total asam 0,26%, nilai kekeruhan 278,33 NTU, total khamir 265,33 (10^6 sel/ml), kadar alkohol 7,74%, kadar gula total 4,10% dan nilai uji kesukaan terhadap aroma 6,28 (menyukai).

6.2. Saran

Pada penelitian ini, untuk semua perlakuan diperoleh anggur nira siwalan yang masih keruh. Agar dapat memperoleh anggur nira siwalan yang jernih maka dapat dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penambahan bahan penjernih.

DAFTAR PUSTAKA

- Amerine, M.A. 1972. *The Technology of Wine Making*. Westport Connecticut: The Avi Pubh. Co. Inc.
- Anonymous. 1981. *Minuman Beralkohol (SII-0030-73)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- . 1990. *Ensiklopedi Nasional Indonesia (Jilid 14)*. Jakarta: Cipta Adi Pustaka,
- Apriyantono, A. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: PAU- IPB.
- Astawan, M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta: Akademika Pressindo.
- Banwart, G.J. 1981. *Basic Food Microbiology*. Westport Connecticut: The Avi Pubh. Co. Inc.
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan (Hari Purnomo, penerjemah)*. Jakarta: UI-Press.
- Considine, D. M. 1992. *Food and Food production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold. Co.
- Daulay, D. & A. Rahman. 1992. *Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: PAU- IPB.
- Desrosier, N. W. 1988. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Fardiaz, S. 1988. *Fisiologi Fermentasi*. Bogaor: Institut Pertanian Bogor.
- Gaspersz, Vincent. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: Armico.
- Hanafiah, Kemas Ali. 1997. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia (jilid I)*. Jakarta: Yayasan Sarana Wanajaya.

- Kartika, B. 1992. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. Yogyakarta: PAU-UGM.
- Lutony, T.I. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Swadaya.
- Munadjim. 1984. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia.
- Prescott, S. C. & C. G. Dunn. 1959. *Industrial Microbiology*. New York: Mc. Graw Hill Book. Co. Inc.
- Rahayu, E.S. 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: PAU-UGM.
- Rahayu & Sudarmadji. 1988. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ranggana, S. 1977. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products*. New York: Mc. Graw Hill.
- Reed, G dan H.J. Pepler. 1973. *Yeast Technology*. The Avi Pubh Co. Inc, Wesport Connecticut.
- Rose, A.H. 1977. *Alcoholic Beverages*. London: Academic Press.
- Said E.G. 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Stryer, L. 1975. *Biochemistry*. San Fransisco: W.H. Freeman and Company.
- Sudarmadji, S.dkk. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian* (Edisi 3). Yogyakarta: Liberty.
- Susanto, T. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.
- Suwaryono. 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Traditional*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Watts,B.M.et.al. 1989. *Basic Sensory Methods*. For Evaluation The International Research and Development Center.