

VI. KESIMPULAN

6.1. Kesimpulan

1. Selama fermentasi satu minggu ada kecenderungan terjadi penurunan kadar gula reduksi, di samping terjadi peningkatan total asam dan total mikroba.
2. Makin lama waktu blanching akan meningkatkan kadar garam produk akhir serta kesukaan terhadap bau produk. Di samping itu makin lama waktu blanching juga menurunkan total asam dan kadar gula reduksi produk akhir.
3. Untuk uji organoleptik bau dan rasa produk, sampel dengan kombinasi perlakuan lama blanching 2,5 menit dan kadar garam 10 % merupakan sampel yang paling disukai panelis. Sampel ini mempunyai rata-rata nilai pH 4,63; total asam 0,06 %; kadar garam 1,81 %; total mikroba 95 koloni/g dan kadar gula reduksi 4,05 %.
4. Untuk uji organoleptik tekstur produk, sampel dengan kombinasi perlakuan lama blanching 2,5 menit dan kadar garam 5% merupakan sampel yang paling disukai panelis. Sampel ini mempunyai rata-rata nilai pH 4,61; total asam 0,06 %; kadar garam 1,42 %; total mikroba 112 koloni/g dan kadar gula reduksi 4,08 %.

6.2. Saran

1. Penelitian tentang pembotolan pikel manis asparagus perlu dilakukan, khususnya mengenai kecukupan proses pasteurisasi.
2. Disarankan juga dilakukannya penelitian mengenai identifikasi jenis mikroba yang ada dalam fermentasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, dkk., 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Buckle, K.A. et al., 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Considine, D.M., 1982. Food and Food Product Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Co. New York.
- Daulay, D., 1992. Teknologi Fermentasi Sayuran dan Buah-buahan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Fardiaz, S., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Frazier, W.C., 1958. Food Microbiology. Mc Graw Hill Book Inc. New York.
- Gilliland, S.E., 1985. Bacterial Starter Cultures for Foods. CRC Press Inc. Florida.
- Hanafiah, K.A., 1994. Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi. Cetakan ke 4. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Luh dan Woodroof, 1975. Commercial Vegetable Processing. The AVI Publishing Inc. Connecticut.
- Meyer, L.H., 1966. Food Chemistry. Reinhold Publishing Co. New York.
- Prescott, S.C., 1959. Industrial Microbiology. Mc Graw Hill Book Co. New York.
- Priyanto, G., 1987/1988. Teknik Pengawetan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.

- Rose, A.H., 1982. Fermented Foods. Volume 7. Academic Press. London.
- Salminen, S. dan A. Wright, 1993. Lactic Acid Bacteria. Marcell Dekker Inc. New York.
- Soejoeti, Z., 1986. Rancangan Percobaan Terapan. Karunika. Jakarta.
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S. dkk., 1989. Microbiology Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Sudjana, 1991. Desain dan Analisis Eksperimen. Edisi ke 3. Tarsito. Bandung.
- Suhardiman, 1985. Bertanam Asparagus. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Trihendrokesowo, dkk., 1989. Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Underkofler, L.A dan R.J. Hickey, 1954. Industrial Fermentations. Chemical Publishing Inc. New York.
- Weiser, H.H., 1971. Practical Food Microbiology and Technology. The AVI Publishing Inc. Connecticut.
- Wibowo, D., 1989/1990. Biokimia Proses Fermentasi. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Wood, B.J.B., 1982. Microbiology of Fermented Foods. Volume 1. Elsevier Applied Science Publ. London.