

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Tidak ada interaksi antara waktu blanching dan konsentrasi gum arabic terhadap total karoten, viskositas, jumlah endapan, total padatan terlarut dan kekeruhan. Waktu blanching memberikan pengaruh nyata terhadap total karoten, viskositas, jumlah endapan, total padatan terlarut, kekeruhan dan kesukaan terhadap bau, warna dan rasa. Sedangkan konsentrasi gum arabic berpengaruh nyata terhadap viskositas, total padatan terlarut, kekeruhan dan kesukaan terhadap bau, warna dan rasa.
2. Blanching 7 menit dapat memberikan hasil yang baik pada viskositas, jumlah endapan, total padatan terlarut, kekeruhan dan kesukaan terhadap bau dan rasa tetapi menurunkan total karoten dan penerimaan terhadap warna sari wortel.
3. Gum arabic 1 % memberikan hasil yang baik pada viskositas, total padatan terlarut dan kekeruhan tetapi tidak disukai dari segi kesukaan terhadap bau, warna dan rasa.
4. Perlakuan terbaik adalah waktu blanching 5 menit dan konsentrasi gum arabic 0,5%. Sari wortel dengan perlakuan tersebut pada hari ke 0 mempunyai nilai total

karoten 1,677 mg/100gr, viskositas 19 cps, jumlah endapan 0,25 cm, total padatan terlarut 16,33 %Brix, kekeruhan 2571,67 FTU dan tingkat kesukaan terhadap bau 5,31 (agak menyukai), warna 6,19 (menyukai), rasa 5,13 (agak menyukai). Pada hari ke 30 mempunyai nilai total karoten 0.944 mg/100gr, viskositas 16 cps, jumlah endapan 0,40 cm, total padatan terlarut 12,83 %Brix, kekeruhan 2281,67 FTU dan tingkat kesukaan terhadap bau 4,20 (agak menyukai), warna 3,80 (tidak menyukai), rasa 3,32 (tidak menyukai)

5. Dari hasil perhitungan total karoten antara bahan baku dan produk sari wortel terjadi penurunan 59% (hari ke 0) dan 77% (hari ke 30). Sedang penurunan total karoten antara hari ke 0 dan 30 adalah 43%.

6.2. Saran

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan blanching 3 menit akan menghasilkan sari wortel dengan nilai total karoten yang tinggi dan disukai oleh panelis dari segi warna. Tetapi kurang disukai dalam hal bau dan rasa

Untuk itu masih perlu dilakukan percobaan lebih lanjut untuk mempertahankan nilai total karoten (khususnya β -karoten) sekaligus menghasilkan produk sari wortel yang disukai oleh konsumen baik dari segi bau, warna dan rasa.

Daftar Pustaka

- Anonymous, 1989. Operator's Manual Orbeco Hellige Series 965 Digital Direct Reading Turbidimeter, Orbeco Analytical Systems, Inc., New York.
- Anonymous, 1994. Perdagangan Luar Negeri : Export, Biro Pusat Statistik, Jakarta. ✓
- Belitz, H.D., and Grosch, W., 1987. Chemistry of Foods and Beverages Recent Developments, Academic Press, New York.
- Brich, G.G., Blakebrought N., Parker K.J., 1980. Enzymes and Food Processing, Applied Science Publishers Ltd, London
- Charley, H., 1982. Food Science, John Wiley and Sons Inc., New York. ✓
- Considine, D.M., and G.D.Considine, 1982. Foods and Food Production Encyclopedia, Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York. ✓
- De Mann, John M., 1976. Principles of Food Chemistry, The Avi Publishing, Westport Connecticut.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan, UI Press, Jakarta.
- Eskin, N.A.M., 1979. Plant Pigments, Flavorand Textures, Academic Press, New York. ✓
- Fennema, O.W., 1980. Principle of Food Science, Marcel Dekker, Inc., New York.
- Glicksman, M. and Sand R.E., 1973. Industrial Gum Polysaccharides and Their Derivates, McGraw Hill, Toronto.
- Heyne, K., 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia jilid II, Penerbit Yayasan Sarana Wana Jaya, Jakarta. ✓
- John, M.M., 1961. Vegetable Production, McGraw-Hill Book Company, New York.
- Kartika, B., Hastuti P., dan Supartono W., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Labuza, T.P., 1977. Food and Your Well Being, AVI Publishing Co. Inc. Westport. ✓

- Lestariana, W., dan M. Madiyan, 1988. Analisa Vitamin dan Elektrolit Organik, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta. ✓
- Leung, A.Y., 1980. Encyclopedia of Commond Natural Ingredients, John Wiley and Sons, New York.
- Meyer, L.H., 1973. Food Chemistry, Affiliated East West Press PVT, Ltd, New Delhi.
- Muchtadi, D., T. Muchtadi dan E Gumbira, 1979. Pengolahan Hasil Pertanian II, Fatemate IPB, Bogor. ✓
- Muchtadi, D., Palupi N.S., dan Astawan M., 1992. Enzim Dalam Industri Pangan, Dep. P&K Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor. ✓
- Osborne, D.R., 1978. The Analysis of Nutrients in Food, Academic Press, London.
- Pantastico, E.B., 1989. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, Pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran Tropika dan Subtropika, UGM-Press, Yogyakarta. ✓
- Paul J. and Palmer C., 1972. Food Theory and Application, John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah, Penebar Swadaya, Jakarta. ✓
- Sims, C.A., M.O. Balaban and R.F. Matthews, 1993. Optimazion of Carrot Juice Color and Cloud Stability, Journal of Food Science Vol. 58 no.5. ✓
- Soewito, M., 1991. Bercocok Tanam Wortel, CV Titik Terang, Jakarta. ✓
- Stoylov, S.F., 1991. Colloid Electro Optics, Academic Press, Inc., San Diego, New York.
- Sunaryo, H., dan Rismunandar, 1981. Kunci Bercocok Tanam Sayur-sayuran Penting di Indonesia, Sinar Baru, Bandung. ✓
- Tranggono, 1990. Bahan Tambahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. ✓
- Tranggono, 1990. Kimia Nutrisi Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta. ✓
- Tressler, D.K., and M.A. Joslyn, 1971. Fruit and Vegetables Juice Processing Technology, The AVI Publishing Company Inc., Westport.

Weisser, H.H., 1971. Practical Food Microbiology and Technology, The Avi Publishing Co., Westport.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1980. Pengantar Teknologi Pangan, PT. Gramedia, Jakarta. ✓

Winarno, F.G., 1986. Kimia Pangan dan Gizi, PT. Gramedia, Jakarta. ✓

Voyutsky, S., 1978. Colloid Chemistry, Mir Publishers, Moscow