

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi penambahan Ca(OH)_2 dan Natrium metabisulfit berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar kalsium, kadar gula reduksi, kadar sukrosa.

Interaksi antara perlakuan konsentrasi penambahan Ca(OH)_2 dan Natrium metabisulfit berpengaruh nyata terhadap kadar abu, kadar kalsium, kadar gula reduksi dan kadar sukrosa.

Gula semut dengan penambahan Ca(OH)_2 konsentrasi 0,75 % dan Natrium metabisulfit 0,03 % memberikan hasil yang paling baik dengan kadar air 2,74 %, kadar abu 0,529 %, kadar kalsium 0,167 %, kadar gula reduksi 5,80 % dan kadar sukrosa 83,38 %, nilai warna 7,05 dan nilai rasa 5,91 %, kadar sulfit tidak nyata.

6.2. Saran

1. Proses pengolahan nira tebu menjadi *gula semut* dapat diterapkan di pedesaan, dengan mempertimbangkan aspek ekonomi.
2. Perlu penelitian lebih lanjut tentang penyimpanan *gula semut* dengan memperhatikan faktor pengemasannya.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, Rooslan, R. 1991. Selayang Pandang Proses Pembuatan Gula Kristal Dari Tebu. PT. Perkebunan XXIV-XXV (Persero). Surabaya.
- AOAC. 1970. Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist, inc. Arlington. Virginia.
- Apandi, Muchidin, Drs. MSc. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni. Bandung.
- Blackburn, Frank. 1984. Sugar Cane. London
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo, U.I. Press. Jakarta.
- Chichester, D.F. dan F.W. Tanner. 1968. Antimikrobia Food Additives. Edited by Furia. T.E. The Chemical Rubber CO. Cranwood. Parkway.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan (terjemahan). Universitas Indonesia. Press. Jakarta.
- Eskin, N.A.M, H.M. Handerson, R.J. Townsend. 1971. Biochemistry of Food. Academy Press. Network P.
- Harris, Robert S. dan Endel Karmas. 1989. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerbit ITB. Bandung.
- Kaplinsky, Raphael. 1984. Sugar Processing. Intermediate Tecnology Publications. London.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas. Yogyakarta.
- Gouturo dan S. Wiyandi. 1975. Dasar Pengolahan Gula. Departemen Teknologi Hasil Pertanian Fatemeta IPB. Bogor.
- Lutony, Tony Luqman. 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Mubyarto, dan Daryanti. 1991. GULA - Kajian Sosial dan Ekonomi. Penerbit Aditya media. Yogyakarta.
- Ricaud, B.T. Egan, A.G. Gillaspie Jr, C.G. Hughes. 1989. Diseases of Sugarcane. Elsevier Science Publishing Company Inc. New York.
- Sediono. 1979. Pemuniran Nira Secara Sulfitasi Alkalis Continue. Jurusan Teknologi Pertanian. Bogor.
- Setyamidjaja, Djoehana dan Husaini Azharni. 1992. TEBU - Bercocok Tanam dan Pascapanen. Penerbit CV. Yasaguna. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Tranggono, Dkk. 1990. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). Pusat Antar Universitas - Pangan Dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Widodo. 1981. Mempelajari Pengaruh Penambahan Bahan Kimia Pada Nira. Fakultas Pertanian. Unibraw. Malang.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. P.T. Gramedia. Jakarta.