

BAB VI  
KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan :

1. Jumlah penambahan gula yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, total asam, kadar gula reduksi, kadar alkohol, total khamir dan nilai kekeruhan.
2. Pengaturan pH awal yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, total asam, kadar gula reduksi, kadar alkohol, total khamir dan nilai kekeruhan.
3. Interaksi antara jumlah penambahan gula dan pengaturan pH awal memberikan pengaruh yang nyata terhadap nilai pH, total asam, kadar gula reduksi, kadar alkohol, total khamir dan nilai kekeruhan.
4. Jumlah penambahan gula sebanyak 30% dan pengaturan pH awal 4 memberikan hasil yang tertinggi dibanding dengan perlakuan lainnya, dengan kadar alkohol 7,3679% ; kadar gula reduksi 0,2269% ; nilai pH 3,84 ; total asam 0,2540% total khamir 663,33 sel/mm<sup>3</sup> dan nilai kekeruhan 129,33 FTU.

## 6.2. SARAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dikembangkan lebih lanjut tentang jumlah penambahan gula sukrosa yang lebih tinggi untuk memperoleh kadar etanol yang lebih tinggi pula.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aiba, S., A.E. Humprey dan N.F. Millis, 1973. Biochemical Engineering University of Tokyo, Jepang
- ✓ Amerine, M.A., 1972. The Technology of Wine Making. The AVI Publishing Company, Inc. Westport-Connecticut ✓
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedatnawati, S. Budiyanto, 1989. Analisa Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor
- Astawan, M., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Edisi I. Akademika Pressindo, Jakarta
- ✓ Banwart, G.J., 1981. Basic Food Microbiology. AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut ✓
- ✓ Buckle, K.A., 1987. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia, Jakarta ✓
- Considine, D.M, Glenn, D.C., 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold, Co. New York
- Departemen Penelitian dan Pengembangan, 1991. Statistik Industri. Indonesia
- Departemen Perindustrian RI, 1981. SII-0030-73. Minuman Beralkohol. Jakarta
- Desrosier, N.W., 1988. Prinsip Pengawetan Pangan. PT Gramedia Jakarta
- Kartika. B., 1992. Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian. PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta
- Machfud. 1989. Petunjuk Laboratorium. Fermentor. PAU Pangan dan Gizi. IPB ✓
- Martin, W.D., 1992. Biokimia. Edisi 20. EGC-Penerbit Buku Kedokteran, Jakarta
- Munadjim, 1984. Teknologi Pengolahan Pisang. Penerbit PT Gramedia, Jakarta
- Packowski, L., 1977. Distilled Beverage Spirite. The AVI Pubh Co Inc, Westport, Connecticut ✓

- ✓ Prescott, S.C. dan C.G. Dunn, 1959. *Industrial Microbiology*. McGraw Hill Book Co, Inc. New York
- ✓ Rahayu, E.S., 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol* PAU-UGM, Yogyakarta
- ✚ Rahayu, K., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU-UGM, Yogyakarta ✓
- Ranganna, S., 1977. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. McGraw-Hill, New Delhi
- Reed, G and Pepler, H.J., 1973. *Yeast Technology*. The AVI Pubh. Co-Inc. Westport, Connecticut ✓
- Rose, A.H., 1977. *Alcoholic Beverages*. Academic Press. London ✓
- ✓ Sa'id, E.G., 1987. *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi* Cetakan I. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta ✓
- Santoso, H.B., 1995. *Tepung Pisang*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Saono, S., 1982. *Tradisional Food Fermentation as Industrial Resources in Asia Countries*. The Indonesian Institute of Sciences (LIPI) Jakarta, Indonesia
- Satuhu, dan A. Supriyadi, 1995. *Pisang. Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Stover, R.H. dan N.W. Simmonds, 1987. *Bananas*. Third edition Longman Scientific and Technical. John Wiley and sons, Inc. New York
- Stryer, L., 1975. *Biochemistry*. W.H. Freeman and Company, San Fransisco
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- \_\_\_\_\_, 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU-UGM, Yogyakarta
- ✓ Suwaryono, 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. UGM, Yogyakarta ✓
- White, A., 1968. *Principles of Biochemistry*, McGraw Hill, Inc. USA