

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

1.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Maltodekstrin dan kuning telur memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar air, kadar lemak, daya rehidrasi, dan total padatan terlarut santan bubuk.
2. Semakin tinggi konsentrasi maltodekstrin dan kuning telur semakin mampu mempertahankan kestabilan emulsi santan bubuk.
3. Terdapat interaksi antara maltodekstrin dan kuning telur terhadap kadar air, kadar lemak, dan daya rehidrasi santan bubuk.
4. Kombinasi perlakuan maltodekstrin dan kuning telur diperoleh santan bubuk dengan warna agak disukai sampai disukai dan aroma yang disukai oleh panelis.
5. Santan bubuk dengan hasil terbaik diperoleh dari perlakuan santan segar ditambah maltodekstrin 20% dan kuning telur 0,75% dengan kadar air 4,4016%, daya rehidrasi 57,50 detik, kadar lemak 58,157%, total padatan terlarut 26,30 °Brix, kestabilan emulsi yang stabil, kesukaan panelis terhadap warna agak menyukai (skor 6,077) menyukai aromanya (skor 6,960).

6.2. Saran

Masalah yang dihadapi dalam penelitian ini adalah, santan bubuk yang diperoleh dari proses pengeringan mudah sekali menyerap air dari udara (higroskopis), terutama pada saat pengambilan produk dari *spray dryer*, sehingga santan bubuk yang dihasilkan menjadi lembab, tidak seperti pada saat santan bubuk keluar dari alat pengering.

Berdasarkan pengalaman tersebut, maka disarankan:

1. Perlu dicari alat pengemas dan cara pengemasan yang baik agar diperoleh santan bubuk yang mempunyai sifat kimia, sifat fisik dan sifat organoleptik yang disukai konsumen.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mencari bahan penstabil dan pengemulsi lain yang memiliki kemampuan lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1974. *Arah Pemanfaatan Buah Kelapa*. Yogyakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Akoh, C.C. & Swanson, B.G.(Ed.). 1994. *Carbohydrate Polyester and Fat Substitutes*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Anggrahini, S. 1994. *Kajian Penggunaan CMC dan Kuning Telur Pada Pembuatan dan Rehidrasi Santan Bubuk*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Anonimous. 1996. *Neraca Bahan Makanan Jawa Timur*. Surabaya: Biro Pusat Statistik.
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of Association Agricultural Chemist*. 25th Edition. Washington D.C: Publisher AOAC.
- Arsdel, W.B.V. et al. 1973. *Food Dehydration*. 2nd Edition (Volume 2). The Avi Publishing Company, Inc.
- Astawan, M. (3-9 Agustus 1995). *Santan Awet Dalam Kemasan*. Femina, 74 -76.
- Becher, P. 1957. *Emulsion: Theory and Practice*. Tokyo: Maruzen Co. Limited.
- Blanshard, J.M.V. & P. Lillford. 1987. *Food Structure and Behaviour*. New York: Academic Press.
- Clemente, A. & M. Villacorta. 1933. *Some Colloidal Properties of Coconut Milk*. Phillippine: Natur. Appl.Sci.Bull. University of Phillippine.
- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry*. 2nd Edition. New York: Marcel Dekker.
- Forrest, J. C. et al. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: W. H. Freeman and Company.
- Foust, A.C. et al. 1980. *Principle of Unit Operations*. 2nd Edition New York: John Wiley and Sons.
- Grimwood, B. E. 1975. *Coconut Palm Product*. Rome: FAO of The United Nations.
- Hagenmaier. R. 1980. *Coconut Aqueous Processing*. Cebu city: University of San Carllos.

- Hartomo, A. J. & M. C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta: Andi offset.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology* (Volume 1). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hui, Y.H. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook*. New York: VCH Publisher, Inc.
- Johanes, H. 1973. *Pengantar Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Kirk, R. E. & D. F. Other, 1950. *Encyclopedia of Chemical Technology* 5. New York: The Interscience Encyclopedia Inc.
- Lieberman, H.A. et al. (Ed). 1980. *Pharmaceutical Dosage Form: Tablets*. 2nd Edition. New York: Marcel Dekker.
- Mabesa, R. C. 1973. *Microbiology Quality Control of Coconut Milk Processing*. The Principle of Food Technologist, Inc.
- McCabe, W.L. et al. 1993. *Unit Operation of Chemical Engineering*. 5th Edition. New York: Mc Graw – Hill.
- Mujumdar, A.S (Ed). 1987. *Handbook of Industrial Drying*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Nghee, G.C. 1988. *New Technologies Open The Passage Into New Usage of Coconut Milk Product in Food Science and Technology in Industrial Development*. Bangkok: Proceeding of food Conferenced. Page: 157-162.
- Nordin, M. et al. 1978. *Processing of Canned Coconut Milk and Coconut Butter*. Kuala Lumpur: Institute on The Corporated Society of Planters.
- Page, D.S. 1985. *Prinsip-prinsip Biokimia*. Edisi II (R. Soendoro, Penerjemah). Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Puertollano, C. L. et al. 1970. *Separation of The Oil and Protein Fraction in Coconut (*Cocos nucifera* Linn)*. Karya tidak diterbitkan.
- Robinson, R.K. 1986. *Modern Dairy Technology*. London: Elsevier Applied Science Publishers.

- Schenck, W.F. & Ronald E. Hebeda (Ed.). 1992. *Starch Hydrolysis Products*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Stadelman, W. J. & Cotteril, E. 1973. *Eggs Science and Technology*. Second Edition. Westport: AVI Publishing Company. Inc.
- Sudarmadji, dkk. 1984. *Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardiyono, L. 1991. *Tanaman Kelapa Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyitno, dkk. 1989. *Petunjuk Laboratorium Rekayasa Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Tejeda, A. W. 1973. *Studies on The Processing and Preservation of Coconut Cream*. Philippine: The Philippine Association of Food Technologists Inc.
- Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Watts, B.M. et al. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. Canada: The International Research and Development Centre.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.