

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan suhu blanching berpengaruh sangat nyata terhadap pH, total asam, gula reduksi, kadar alkohol, kekeruhan, total khamir dan warna.
2. Konsentersasi putih telur berpengaruh nyata terhadap pH, total asam, gula reduksi, kadar alkohol dan kekeruhan.
3. Interaksi dari perlakuan suhu blanching dan konsentersasi putih telur tidak memberikan perbedaan terhadap nilai warna dan total khamir.
4. Perlakuan terbaik adalah suhu blanching 95°C dan konsentrasi putih telur 1.5 %. Anggur pisang dengan perlakuan tersebut mempunyai nilai pH 3.77%, kekeruhan 102 FTU, gula reduksi 0.2649%, nilai warna 1.4333.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor-faktor lain yang mempengaruhi proses penjernihan dengan penggunaan bahan penjernih seperti kasein, enzim pektinase, bentonit dan lain-lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Amerine, M. A., 1972. *The Technology of Wine Making*. The Avi Pubh Co. Inc., Westport Connecticut
- Apandi, M., 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni, Bandung
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspita Sari, Sedatnawati, S. Budianto, 1989. *Analisa Pangan*. PAU. *Pangan dan Gizi*. IPB, Bogor
- Considine, D.M. Glenn, D.C., 1982. *Foods and Foods Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinhold. Co., New York
- Departemen Perindustrian RI, 1973. *Standar Industri Indonesia (Mutu dan Cara Uji Minuman Beralkohol)*. Departemen Perindustrian RI, Jakarta
- Desroiser, 1988. *Tehnologi Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta
- Muchtadi, D., Palupi, N.S., dan Astawan M., 1992. *Enzim Dalam Industri Pangan*, Dep P & K Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan & Gizi IPB, Bogor
- Munadjim, 1984, *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT. Gramedia, Jakarta
- Packwoski, L., 1977, *Distilled Beverage Spirite*. The AVI Pubh Co. Inc. Westport Connecticut
- Rahayu, E. S., 1987. *Teknologi Pengolahan Minuman Beralkohol*, PAU - UGM, Yogyakarta
- Said, E. G. 1987, *Bioindustri Penerapan Teknologi Fermentasi*, Mediyatama Sarana Prakasa, Jakarta
- Stover R. H. dan N. W. Simmonds, 1987. *Bananas*, third edition. Longman Scientific and Technical. John Wiley and Sons, Inc. New York
- Satuhu, S., 1990. *Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*, Penebar Swadaya, Jakarta

- Stryer, L., 1975. *Biochemistry*, W. H. Freeman and Co, San Fransisco
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- , 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Liberty, Yogyakarta
- , 1989. *Mikrobiologi Pangan*, PAU Pangan & Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Susanto, H.T., 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang
- Winarno, F.G., 1973. *Pigment Dalam Pengolahan Pangan*, Departemen Teknologi Hasil Pertanian, IPB, Bogor
- , 1984. *Pengantar Teknologi Pertanian*, PT. Gramedia, Jakarta.
- , 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia, Jakarta