

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hasil, sebagai berikut:

1. Penggunaan molase sebagai sumber karbon dapat menggantikan fungsi sukrosa dalam memproduksi "*nata*". Hal ini dapat dibuktikan dengan adanya peningkatan nilai ketebalan dan berat basah "*nata*" pada berbagai konsentrasi molase.
2. Konsentrasi molase 10%^{v/v} menghasilkan "*nata*" dengan ketebalan dan berat basah tertinggi. Sedangkan "*nata*" dengan konsentrasi molase 7,5%^{v/v} menghasilkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur tertinggi, walaupun dari indikator tingkat kesukaan terhadap bau dan warna masih lebih baik "*nata*" yang tanpa menggunakan molase (kontrol).

5.2 Saran

Penelitian lebih lanjut yang menggunakan molase sebagai substrat pengganti sukrosa dalam uji hedonik perlu dikembangkan suatu cara atau metode untuk menghilangkan warna coklat dan bau molase yang masih terikat pada produk "*nata*" yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alaban, C.A., 1962, *Studies Optimum Conditions for "Nata de Coco" Bacterium of Formulation in Coconut Water*. Philippine Agric, 96 : 450 – 515.
- Anonymous, 2003. *Perkebunan Tebu Indonesia*. Departamen Pertanian. Jakarta.
- _____, 2002, *Bacterial Cellulose*. <http://www.wiley-vch.de/books/biopoly/pdf-vos/bpol5003-37-46.pdf>.
- _____, 2001. *Teknologi Tepat Guna Agro Industri Kecil Sumatera Barat*. Hasbullah. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- _____, 1995. *Nata de Coco*. Majalah Tajuk Edisi XII/5: 37-40 Mendoza, 1961. *Philiphines Food. Their Processing J. M. Manufacture*, Philiphines ed. Co. Manilla. Pp: 326-338
- _____, 1991. *Statistik Indonesia*. Biro Pusat Statistik. Jakarta
- Atih, 1979. *Pengolahan Air Kelapa*. *Buletin Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Balai Penelitian Kimia. Bogor, 41.
- Ballatyne el. Al, 1995. *Nutritional Biochemistry. Journal Elsevier Science, Volume 1 Number 5 : 1-7*.
- Budiyanto, M.A. K, 2000. *Nata de Coco, Molase and Suplement*. JIPTUMM. Malang.
- Departemen Kesehatan RI, 1992. *Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan*. Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1988. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara.
- Grimwood, B.E., 1979. *Coconut Palm Product Food and Agriculture*. Organization of The United Nations, Rome.

- Hanafiah , K.A., 1991. Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi . Rajawali . Jakarta Utara.
- Karsini, 1999. *Pengaruh Penambahan Kalium Ferosianida pada pembuatan "nata" dari Tetes Secara Fermentasi*. Balai Besar dan Pengembangan Industri Kimia, Departemen Perindustrian dan Perdagangan. Jakarta Timur.
- Lapuz, M.M., Galardo, E.G., dan Polo, M.A., 1967. The Nata Organism Cultural Requirements, Characteristics and Identity. *The Philippines Journal of Science*, (96)2: 91 – 109.
- Lehninger, A. B, 1988. *Dasar-dasar Biokimia*. Terjemahan Thenawidjaja M, Jilid 1 Erlangga. Jakarta.
- Pederson, C.S., 1991. *Microbiology of Food Fermentation*. AVI Publ. Co. Inc. Westport.
- Prastyana , F, 2002 . Pembuatan *Nata de Aqua* , Tinjauan dari Jenis dan Konsentrasi Sumber Nitrogen (Urea,NPK,ZA) . Skripsi tidak dipublikasikan, Universitas Brawijaya Malang .
- Rahayu, A., 1999. *Aneka Guna Limbah Kelapa*. Trubus No. 352. Edisi Maret Tahun xxx
- Rahman. A, 1992. *Teknologi Fermentasi*. Jakarta: Archan, hal 58-59.
- Rosario, 1979. *Composition and Utilization of Coconut Water*. Philippines Coconut Research and Development Foundation. Los Banos. Laguna.
- Slamet , M .1990. *Biokimia* . Jilid 2 , Yogyakarta . Gajah Mada University Press , hal 326 – 335.
- Steinkraus, 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Food*. Marcel Deklar inc. New York pp. 14-420.
- Sudjana , 1982. *Metode Statistika* . Edisi ke 2 Tarsito . Bandung .
- Wariyanti, B.Y., 2004. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah Kelapa (Cocos nucifera) Terhadap Kualitas Hasil Fermentasi "Nata de Coco"*. Skripsi tidak dipublikasikan. Fakultas MIPA Biologi Lingkungan. Widya Mandala, Madiun

Woodroff, J.G., 1970. *Coconut, Production, Processing Product. Westpost. Connecticut.* The AVI Publ. Co. Inc. London, 141 – 147.