

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perbandingan VCO, air dan glukomanan berpengaruh terhadap terhadap ALB, pH, Brix, Bilangan peroksida, Viskositas, Stabilitas Emulsi dan Uji organoleptik Aroma, Konsistensi namun tidak berpengaruh terhadap uji kesukaan Rasa dan Warna.
2. Minuman Emulsi dari beberapa sampel yang paling disukai panelis adalah pada sampel minuman emulsi dengan rerata keseluruhan yaitu 4,62 (Suka) dengan perbandingan (C) VCO 69,5 ml, air 30 ml, glukomanan 0,5 g.

B. Saran

Berdasarkan pengamatan dan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka untuk penelitian selanjutnya perlu melakukan perbandingan dengan gula atau pemanis agar memiliki rasa pada minuman emulsi VCO.

DAFTAR PUSTAKA

- APCC. 1996. *Coconut Statistical Yearbook*. Jakarta: Asian and Pacific Coconut Community (APCC).
- Arifin, M.A. 2001. *Pengeringan Keripik Umbi Iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles*. Teknologi Pasca Panen. Bogor : PPS – IPB.
- Arnnok, P., Ruangviriyachai, C., Mahachai, R., Techawongstien, S., and Chanthai, S., 2010. *Optimization and Determination of Polyphenol Oxidase and Peroxidase Activities in Hot Pepper (Capsicum annuum L.)* Pericarb, International Food Research Journal, 17, pp. 385-392.
- Benichou, A., dan Aserin, A., 2008. *Multiple emulsions technology and applications*. John Wiley and Sons, Inc, New Jersey.
- BSN. 2008. Minyak Kelapa Virgin (VCO). Jakarta.
- Cho, Y.H., Kim, S., Bae, E.K., Mok, C.K. dan Park, J., 2008. *Formulation Of A Cosurfactant-Free O/W Microemulsion Using Nonionic Surfactant Mixtures*. Journal of Food Science 73 (3): E115-E121.
- Chua, M., Baldwin, T. C., Hocking, T. J., dan Chan, K., 2010. *Traditional uses and potential health benefits of Amorphophallus konjac* K. Koch ex N.E. Br. Review Article, J. of Ethnopharmac 128(2): 268-278.
- De Man, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Kosasih Padmawinata, Penerjemah. Bandung: ITB Pr. Terjemahan dari : Food Chemistry.
- Hajar, E.W.I., Reny, S.S., Novi, M., Fransiska, J.W., 2016. *Efektivitas Adsorpsi Logam Pb²⁺ Dan Cd²⁺ Menggunakan Media Adsorben Cangkang Telur Ayam*. Konversi. Vol 5(1).
- Husnah dan Nurlela. 2020. *Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Berulang*. Universitas PGRI Palembang. Vol. 05 (1).
- Irma, R., 2011. *Proses Emulsifikasi Dan Analisis Biaya Produksi Minuman Emulsi Minyak Sawit Merah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Katsuraya, K., Okuyama, K., Hatanaka, K., Oshima K., Sato, T., dan Matsuzaki, K., 2003. *Contitution of Konjac Glucomannan: Chemical Analysis and ¹³C NMR Spectroscopy*. Carbohydrate polymers, j. Science direct, 53, 183–189.
- Ketaren, S. (2005). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit: Universitas Indonesia. Halaman 284.
- Ketaren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Lemak dan Minyak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia (UI-Press)
- Koswara, S. 2013. *Modul Tropical Plant Curriculum (TPC) Project, Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian*. Bogor : Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center Research and Community Service Institution, Bogor Agricultural University.
- Mandei, J. 2019. *Formulasi Minuman Emulsi Vco Menggunakan Variasi Emulsifier (Gum Arab, Tween 80) Dan Air*. Manado: Balai Riset dan Standardisasi Industri Manado.
- Murtidjo, A. B. 2006. *Pedoman Meramu Pakan Unggas*. Yogyakarta: Kanisius

- Mutia. 2011. *Pemurnian Glukomanan Secara Enzimatis Dari Tepung Iles-Iles*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Noerono. 1990. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Novita, E.W., Subaidah, W.A., Muliasari, H., 2021. *Extraction and Determination of Glucomannan Contents from Porang Tuber (Amorphophallus muelleri Blume) Using DNS Method*. Mataram: Universitas Mataram.
- Pahan, I. 2008. Panduan Lengkap Kelapa Sawit. Jakarta: Swadaya
- Ramdana, S., dan Suhartati. 2015. *Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry*. Jurnal EBONI. Vol. 12 (2) : 97 – 110.
- Rauf, Rusdin. (2015). Kimia Pangan. ANDI. Yogyakarta.
- Reilly, P. J. 1985. *Enzymatic degradation of starch*. In: van Benyum GMA dan JA Roles (Eds). Starch Conversion Technology. New York: Marcell Dekker.
- Setyoningrum dan Maharani, E.N., 2010. *Optimasi formula sabun transparan dengan fase minyak Virgin Coconut Oil dengan surfaktan cocoamidopropyl betaine : aplikasi desain faktorial*. Skripsi thesis. Yogyakarta: Sanata Dharma University.
- Sinta, KN., Toifur, E.N., *Penentuan Viskositas Larutan Gula Menggunakan Metode Vessel Terhubung Viscosimeter Berbasis Video Based Laboratory dengan Software Tracker*. Yogyakarta: Universitas Ahmad Dahlan.
- Wahyuni, K.I., Martina K.R., Ambari, Y. dan Romadhon, B.K., 2020. *Pemanfaatan Umbi Porang (Amorphophallus muelleri Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik*. Jurnal Karinov. Vol. 3 (1).
- Wardani, I.E. 2007. *Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses pengadukan Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan*. Skripsi. Fakultas MIPA UNS.
- Wijanarko, S.B., Sutrisno, A., dan Susilo, B., 2012. *Optimasi Produksi Tepun Porang dari Chip Porang Secara Mekanis dengan Metode Permukaan Respons*. Jurnal Teknik Industri. 13(2): 158-166.
- Wijayanto, N. dan Pratiwi, E. 2011. *Pengaruh Naungan dari Tegakan Sengon (Paraserianthes falcataria (L.) Nielsen) terhadap Pertumbuhan Tanaman Porang (Amorphophallus onchophyllus)*. Jurnal Tropika. 2(01):46 -51.
- Wootton, A.J., Luker, B. M., Westcott, R.J., and Cheetham, P.S.J., 1993. *The Extraction of A Glucomannan Polysaccharide From Konjac Corms (Elephant Yam, Amorphophallus rivierii)*, Journal of The Science of Food and Agriculture, 61(4), pp. 429- 433.
- Zhao, J., Zhang, D., Srzednicki, G., Kanlayanarat, S., and Borompichaichartkul, C., 2010. *Development of A Low-Cost Two-Stage Technique For Production of Low-Sulphur Purified Konjac Flour*, International Food Research Journal, 17, pp. 1113-1124.