

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi pektin berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap pH, total asam, viskositas, dan organoleptik (kekentalan).
2. Penggunaan konsentrasi pektin yang semakin tinggi menyebabkan penurunan pH, sedangkan nilai total asam dan viskositas cenderung meningkat.
3. Warna sari buah kawis - markisa adalah kuning kemerahan (nilai L antara 31,2 – 33,5; nilai a^* antara 0,4 – 1,1; nilai b^* antara 14,2 – 15,4; nilai C antara 14,3 – 15,4; dan $^{\circ}h$ antara 86,0 – 88,0 $^{\circ}$).
4. Nilai kesukaan panelis terhadap warna sari buah kawis - markisa antara netral (4,5-4,6); terhadap rasa netral (4,8); dan terhadap kekentalan yang netral hingga agak suka (4,4-5,2).
5. Perlakuan terbaik ditinjau dari aspek kesukaan panelis, penambahan pektin sebanyak 0,16% merupakan perlakuan terbaik dengan nilai kesukaan terhadap rasa 4,8 (netral); warna 4,6 (netral); dan kekentalan 5,2 (agak suka).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan sari buah dengan nilai organoleptik yang lebih baik, karena pada penelitian sari buah kawis dan markisa ini nilai kesukaan panelis masih berkisar antara netral hingga agak suka.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A., 2012. *Titration Asam Basa*.
(<https://www.academia.edu/10135224/ti-trasiasambasa>)
- Afoakwa, E.O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. West Sussex: John Wiley & Sons Ltd. 1; 36-45; 77; 80.
- Anugrahati, N.A., Artha dan D.Muryani. 2004. Peranan Cloudifier pada Jus Jeruk Pontianak. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2004:75-88.
- Apriyantono, A & Kumara B. 2004. Identifikasi character impact odorants buah kawista (*Feronia limonia*). *J. Teknol. Indust. Pa- ngan*. 17(1): 35-46.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati & Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. Pusbangtepa IPB : Bogor.
- Charley, H. 1982. *Food Science* 2nd Edition. New York: John Wiley and sons.
- Desrosier, N. W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Fachruddin, L. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry* 3rd Edition. New York: University of Wisconsin Madison. 175-176
- Fruit Export Development Centre, 2005. Markisa. <http://www.Fruit Indonesian.com>.
- Garnida, Y., D. Muchtadi, dan R. Nurhayanti. 2000. Pengaruh Penambahan Jenis Penstabil (CMC dan Pektin) serta Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu dan Daya Tahan Simpan Sari Wortel. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan, Surabaya, 10-11 Oktober 2000:160-168.
- Genovese, D.B. dan J.E. Lozano. 2001. The Effect of Hydrocolloid on The Stability and Viscosity of Cloudy Apple Juices. *Abstract. Journal of Food Hydrocolloids*. 15(1): 1 – 7.

- Gopalan, C., Rama Sastri, B.V. & Balasubramanian, S.C. 1989. *Nutritive value of Indian foods* (revised and updated by B.S. Narasinga Rao, Y.G. Deosthale, & K.C. Pant). Hyderabad, India, National Institute of Nutrition.
- Grosch, W and H.D. Belitz, 1987. Food Chemistry. Penerjemah D. Hadziyew. Technischen Universitat Munchen, Canada.
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta
- Herawati, 2011. Pengolahan Konsentrat Sari Buah dengan Menggunakan Evaporator vakum. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jabar, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Herbstreith dan Fox. 2006. Specialistfor Pectin. <http://herbstreith-fox.de/pdf/ehfspez.pdf>.
- Hidayanto, E. 2008. *Portable Elemental Analysis for Environmental Samples* (Thesis). Japan: Kyoto University.
- Hutchings, J.B. 2002. The Perception and Sensory Assessment of Colour, (dalam *Colour in Food*, D.B. MacDougall). Cambridge: Woodhead Publishing Limited and CRC Press, LLC. 8.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*. New York: Chapman & Hall. 184.
- M. 1962. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*, 3rd Edition.D. Van Nostrand Company, Inc. New York.
- Joo Hin Chong, Ping Shum, H. Haryono, A. Yohana, M.K. Rao, Chao Lu, Yinian Zhu, *Measurements of refractive index sensitivity using long-period grating refractometer*, Optics Communications 229 (2004) 65– 69.
- Jones DT. 1992. *Limonia acidissima L.* In: Verheij EMW & Coronel RE (eds.). *Plant Resources of South-East Asia No. 2. Edible Fruits and Nuts*. Bogor (ID): Prosea. P: 190 –191.
- Karsinah, F.H. Silalahi, dan A. Manshur. 2010. Eksplorasi dan Karakterisasi Plasma Nutfah Tanaman Markisa. *J.Hort.* 17(4): 297-306.

- Larmond, E. 1976. The Texture Profile (dalam Rheology and Texture in Food Quality, DeMan, J.M., Voisey, P.W., Rasper, V.F., dan D.W. Stanlet), Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food 2nd Edition*. New York: Springer. 184; 303-305.
- Martin, d.w., et.al, 1981, Harper's Review of Biochemistry, 18th edition, Los Atlos, California 94022, Lange Medical Publications.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Murdijati Gardjito, Umar Saifudin. 2011. Penanganan Pasca Panen Buah – Buah Tropis. Yogyakarta: Kanisius. Hal 65.
- Moechtar, 1989, Farmasi Fisika : Bagian Larutan dan Sistem Disperi, Gadjah Mada University Press, Jakarta
- Nugroho IA. 2012. Keragaman Morfologi dan Anatomi Kawista (*Limonia acidissima L.*) di Kabupaten Rembang [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Pomeranz Y, Meloan CE. *Refractometry and polarimetry*. In: Pomeranz Y, Meloan CE, editors. Food analysis. New York: Chapman & Hall; 1994. p. 430–48.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rizal, S., 2005. Pengaruh Pektin. <http://www.diglib.unila.ac.id>. [25 april 2017].
- Sukamto LA. 2000. Kultur Biji Kupas dan Tanpa Kupas Kawista Secara in Vitro. Dalam: Prosiding Seminar Nasional III. Bandar Lampung : Universitas Lampung. 160-163.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1989. Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan. Liberty, Yogyakarta.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter, Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, IPB: 8-9.

- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Rahman, A. 1974. *Protein: Sumber dan Peranannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Xrite. 2015. *A Guide to Understanding Color Communication*. https://www.xrite.com/documents/literature/en/L10-001_Understand_Color_en.pdf (13 November 2015).