

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Pada penyimpanan 60 hari, perlakuan cara pengemasan dan ketebalan polipropilen berpengaruh nyata terhadap kadar air, a_w , vitamin C, tekstur, warna dan uji kesukaan terhadap warna, tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji kesukaan terhadap tektur.
2. Manisan apel yang dikemas secara vakum dengan ketebalan polipropilen 0,07 mm memberikan hasil terbaik yaitu: kadar air 21,04%; a_w 0,642; kadar vitamin C 5,85; tekstur 6,55 mm/g/detik; intensitas warna kuning 3,07; uji kesukaan tekstur 4,03 dan uji kesukaan warna 4,35.
3. Manisan apel yang dikemas secara non-vakum dengan ketebalan polipropilen 0,07 mm memberikan hasil terbaik yaitu: kadar air 23,34%; a_w 0,72; kadar vitamin C 5,12; tekstur 8,19 mm/g/detik; intensitas warna kuning 3,67; uji kesukaan tekstur 3,62 dan uji kesukaan warna 3,85.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap jenis pengemas yang lain dan kondisi lingkungan penyimpanan untuk manisan apel semi basah.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1979. *Farmakope Indonesia*. Departemen Kesehatan R.I., Jakarta
- , 1983. *Manisan Kering Buah-buahan*. SII. 0718-83, Departemen Perindustrian R.I., Jakarta
- Apriyantono, A., 1989. *Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wootton, M., 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono, Penerbit Universiatis Indonesia, Jakarta
- Considine, D.M., 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. Van Nostrand Reinhold Company, New York
- Christin, E., 1994. *Pengaruh Varietas dan pH terhadap Beberapa Sifat Fisik Kimia Manisan Apel Kering*. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- Corbeil, J.C., dan Archambault, A., 1988. *Kamus Visual Inggris - Indonesia*. Elex Media Komputindo, Jakarta
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press, Jakarta
- Dwidjoseputro, D., 1989. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Penerbit Djambatan, Jakarta
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington, 1992. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Gajah Mada University, Yogyakarta
- Kartika, B., Hastuti, B. dan Supartono, W., 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Koswara, S., 1991. *Kontrol Terhadap Reaksi Browning dalam Pengolahan Pangan*. Makalah Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Kumalaningsih, S., 1990. *Teknologi Pangan Jilid I*. Jawa Pos, Surabaya
- Liman, B., 1996. *Pengaruh Tingkat Kemasakan Buah dan Konsentrasi Awal Larutan Gula terhadap Mutu Manisan Apel*

- Semi Basah Varietas *Rome beauty*.** Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- Nazaruddin dan Muchlisah, F., 1994. **Buah Komersial.** Penerbar Swadaya, Jakarta
- Sudarmadji, S., 1984. **Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.** Liberty, Yogyakarta
- Sunaryono, H., 1989. **Pengenalan Jenis Tanaman Buah-buahan dan Bercocok Tanam Buah-buahan Penting di Indonesia.** Sinar Baru, Bandung
- Susanto, T. dan N. Sucipta, 1994. **Teknologi Pengemasan Bahan Makanan.** CV. Family, Blitar
- Susiani, 1994. **Pengaruh Jenis Asam dan pH terhadap Beberapa Sifat Fisiko Kimia Manisan Apel (*Malus sylvestris*) varietas *Princess Noble*.** Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya
- Sutardi dan Murdiati, A., 1990. **Bahan Pengawet, dalam Tranggono. Bahan Tambahan Pangan.** PAU Pangan Dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Syarief, R., S. Santausa dan S. Isyana, 1989. **Teknologi Pengemasan Pangan.** PAU, IBP, Bogor
- Tranggono, Bambang Setiaji, dkk., 1990. **Biokimia Pangan.** PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta
- Winarno, F.G., 1989. **Kimia Pangan dan Gizi.** Gramedia, Jakarta
- Tressler, D.K., 1971. **Fruit and Vegetable Juice Processing Technology.** AVI Publishing Co., Inc., West Port, Connecticut