

IV. KESIMPULAN dan SARAN

4.1. Kesimpulan

Tingkat penerimaan konsumen terhadap warna, tekstur, rasa *fruit leather* salak adalah dapat diterima. Penulis mengatakan bahwa mereka netral dan agak suka pada warna dengan sedikit yang mengatakan agak tidak suka. Tekstur mendapatkan respon seimbang antara netral dan agak tidak suka pada semua konsentrasi. Rasa mendapatkan respon agak suka pada 5 konsentrasi dengan 1 komentar netral. Latar belakang konsumen dan preferensi konsumen juga berpengaruh pada penerimaan *fruit leather* salak.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor yang mempengaruhi penerimaan *fruit leather* salak seperti jenis salak, proporsi bahan, dan lama pengeringan.

V. DAFTAR PUSTAKA

- Aralas, S., Mohamed, M., & Fadzelly Abu Bakar, M. (2009). *Antioxidant properties of selected salak (Salacca zalacca) varieties in Sabah, Malaysia*. *Nutrition & Food Science*, 39(3), 243–250. doi:10.1108/00346650910957492
- Awulachew, M. T. (2021). Fruit Jam Production. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics*, November, 532–537. <https://doi.org/10.19070/2326-3350-2100092>
- Bandaru, H., & Bakshi, M. (2020). *Fruit Leather : Preparation , packaging and its effect on sensorial and physico-chemical properties : A review*. *Fruit Leather : Preparation , packaging and its effect on sensorial and physico-chemical properties : A review*. December. <https://doi.org/10.22271/phyto.2020.v9.i6y.13192>
- Basnawi, C. (2020). Kepekaan Lidah Terhadap Modalitas Rasa Pada Wanita Hamil, *Skripsi*, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Cahyo, A. D. (2002). Pengaruh Atribut Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Survei pada Konsumen Rokok Gudang Garam International Warga Kelurahan Sobo Kecamatan Kota Banyuwangi Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 5, 1–8.
- Dian, F.S. (2009). Analisis Referensi Konsumen Terhadap Buah salak (*Salacca Edulis*) Di Pasar Tradisional Kota Surakarta, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fatonah, W. (2002). Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Govaerts, R. & Dransfield, J. 2005. World Checklist of Palms: 1-223. The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. (2020). KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK FRUIT LEATHER KENITU (*Chrysophyllum cainito* L.) DENGAN PENAMBAHAN CMC DAN KARAGENAN. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 103. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.12938>
- Javeed, A., Ahmed, M., Sajid, A. R., Sikandar, A., Aslam, M., Ul Hassan, T., Samiullah, Nazir, Z., Ji, M., & Li, C. (2022).

- Comparative Assessment of Phytoconstituents, Antioxidant Activity and Chemical Analysis of Different Parts of Milk Thistle *Silybum marianum* L. *Molecules*, 27(9), 1–12. <https://doi.org/10.3390/molecules27092641>
- Khairiah, K. (2017). PEMANFAATAN SALAK BONGKOK (*Salacca edulis* Reinw) SEBAGAI DIVERSIFIKASI PENGOLAHAN PANGAN UNTUK MENINGKATKAN NILAI EKONOMIS BUAH LOKAL. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 5(2), 45. <https://doi.org/10.35138/paspalum.v5i2.5>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). Principles of Marketing (17th ed.). Pearson.
- Lamusu, D. (2018). Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Lemuel M. Diamante, Xue Bai, & J. B. (2014). Mechanical Design And Development Of Humanoid Robot. *Hindawi Publishing Corporation*, 2014(13), 19.
- Mahendra, M. M., & Ardiani, I. G. A. K. S. (2015). Pengaruh umur, pendidikan dan pendapatan terhadap niat beli konsumen pada produk kosmetikArdani, M. M. M. I. G. A. K. S. (n.d.). Pengaruh umur, pendidikan dan pendapatan terhadap niat beli konsumen pada produk kosmetik the body shop di kota Denpasar. 442–. *Fakultas Ekonomi Universitas Udayana(Unud), Bali, Indonesia*, 442–456.
- Mahmud, M. K., N. A. Hermana, I. Zulfianto, R. R Ngadiarti, A. Apriyantono, Hartati, Bernardus, & Tinexlly. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. PT. Elex Media Komputindo. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mazumdar, P., Pratama, H., Lau, S.-E., Teo, C. H., & Harikrishna, J. A. (2019). *Biology, phytochemical profile and prospects for snake fruit: an antioxidant-rich fruit of South East Asia. Trends in Food Science & Technology*. doi:10.1016/j.tifs.2019.06.017
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.

- Zaini, N. A. M., Osman, A., Hamid, A. A., Ebrahimpour, A., & Saari, N. (2013). *Purification and characterization of membrane-bound polyphenoloxidase (mPPO) from Snake fruit [Salacca zalacca (Gaertn.) Voss]. Food Chemistry, 136(2), 407–414. doi:10.1016/j.foodchem.2012.08.034*
- Prawiyogi, A. G., Sadiyah, T. L., Purwanugraha, A., & Elisa, P. N. (2021). Penggunaan Media Big Book untuk Menumbuhkan Minat Membaca di Sekolah Dasar. *Jurnal Basicedu, 5(1), 446–452. https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i1.787*
- Risti, A. P., & Herawati, N. (2017). PEMBUATAN FRUIT LEATHER DARI CAMPURAN BUAH SIRSAK (*Annoma muricata* L.) DAN BUAH MELON (*Cucumis melo* L.). *JOM Fakultas Pertanian, 4(2), 1–15.*
- Saleh, M. S. M., Siddiqi, M. J., & Mediani, A. (2018). *Salacca zalacca : A short review of the palm botany , pharmacological uses and phytochemistry. December. https://doi.org/10.4103/1995-7645.248321*
- Sheila Pratiwi, P. H. (2017). Potensi penggunaan fitokonstituen tanaman indonesia sebagai bahan aktif tabir surya. *Artikel Tinjauan, Volume 15(November 2017), 18–25.*
- Sugiyarto, A, I. F. (2021). *Pembuatan Carica Fruit Leather dengan Suhu Pengeringan yang Berbeda. 2, 1–17.*
- Tasende, M. G., & Manríquez-Hernández, J. A. (2016). Carrageenan properties and applications: A review. *Carrageenans: Sources and Extraction Methods, Molecular Structure, Bioactive Properties and Health Effects, May, 17–49.*
- Tjahjadi, Nur. 1995. Bertanam Salak. Kanisius. Yogyakarta.
- Ozcan, T., Hair, M., & Bagchi, R. (2019). *Consumers' Self-Contradictory Behaviors for Post-Purchase Product Configurations. Journal of Marketing Theory and Practice, 27(1), 19–37. doi:10.1080/10696679.2018.1534214*
- Widayanti, S. M., Hoerudin, & Andes, I. (2021). Characteristics and postharvest life of snake fruit (*Salacca edulis* Reinw) during storage as influenced by application of activated nanostructured natural zeolites. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 803(1). https://doi.org/10.1088/1755-1315/803/1/012029*
- Widodo, P., & Herawati, W. (2019). *Distribution of Salacca zalacca*

‘ *Kelapa* .’ 36(1), 10–14.
<https://doi.org/10.20884/1.mib.2019.36.1.634>

Zubaidah, E., Dewantari, F. J., Novitasari, F. R., Srinta, I., & Blanc, P. J. (2018). Potential of snake fruit (*Salacca zalacca* (Gaerth.) Voss) for the development of a beverage through fermentation with the Kombucha consortium. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 13(December 2017), 198–203.
<https://doi.org/10.1016/j.bcab.2017.12.012>