

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi pektin yang berbeda memberikan pengaruh terhadap nilai kadar air, pH, total asam
2. Semakin banyak konsentrasi pektin ditambahkan, nilai kadar air dan total asam menurun, sedangkan nilai pH dan *gumminess* meningkat.
3. Penambahan konsentrasi pektin yang berbeda memberikan hasil beda nyata pada pengujian organoleptik terhadap warna, tekstur dan rasa *leather* kawista yang dihasilkan.
4. Perlakuan terbaik *leather* kawista yang dipilih adalah konsentrasi penambahan pektin 0,25% dengan tingkat kesukaan warna (netral 4,2) ; rasa (agak suka 5,2) ; tekstur (netral 4,9).

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan *leather* kawista dengan nilai organoleptik yang lebih baik pada skala suka hingga sangat suka.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemistry.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemistry.
- Asben, A. 2007. Peningkatan kadar iodium dan serat pangan dalam pembuatan fruit leathers nenas (*Ananas comosus Merr*) dengan penambahan rumput laut. *Skripsi*. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 1718-1996: Standar Mutu Manisan Buah-buahan Kering*. (Diakses 20 Oktober 2016)
- Charley, H. 1982. Food Science 2nd edition . New York: John Wiley and Sons.
- De Man, John. M. 1989. Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata, ITB. Bandung.
- DeMan, J. M. 1985. Principles of Food Chemistry. The AVI Publishing Company Inc., Westport, Connecticut.
- Gardjito M, Sari TFK. 2005. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2): 81-85
- Hadiwiyoto, S. 1994. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Liberty, Yogyakarta
- Hardeep, S.G. 2007. Effect of Hydrocolloids on the Deydration Kinetics, Color, and Texture of Mango Leather. Departement of Food Science and Technology, Guru Nanak Dev University, Amritsar, 143005. India.

- Hardeep, S.G. 2010. Moisture Diffusivity During of Pineapple and Mango Leather as Affected by Sucrose, Pectin, and Maltodextrine. Departement of Food Science and Technology, Guru Nanak Dev University, Amritsar, 143005. India.
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis* var *microcarpa*). Skripsi S-1. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Historiasih, R.Z. 2010. Pembuatan *Fruit Leather* Sirsak-Rosella, *Thesis*, Fakultas Teknologi Industri UPN Veteran, Surabaya.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kopjar M, Pilizota V, Tiban NN, Subaric D, Babic J, Ackar D. (2007). Effect of different pectin addition and its concentration on colour and textural properties of raspberry jam. *Deutsche Lebensm Runds*. 2007;103:164–168.
- Mandagi MS, Purwandari U, dan Hidayati D. 2015. Analisis Pengaruh Suhu, Waktu, Pektin dan Gula Terhadap Warna dan Tekstur Leather Guava (*Psidium guajava*. L) Menggunakan Metode RSM (Reponse Surface Methodology). Universitas Trunojoyo Madura.
- Mei, S. P. L. 2014. Pengaruh Perbandingan Nenas Dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather. Skripsi S-1. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Mira,S. 2015. Hubungan Konsentrasi Bahan Pengisi dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Buah Campolay (*Pouteria Campechiana*). Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Pasundan, Bandung.

- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nguyen, T. H. T, Nguyen Phuoc Minh. 2014. Effect of Ripen Mature Ratio of Wood Apple's Pulp Supplemented with Sugar for *Feronia limonia* Quach wine Fermentation. Postharvest Center Argi-Aquaculture Faculty Tra Vinh University, Vietnam.
- Rahayu, W.P. 1998). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Rini, P. Septia., Nainggolan, R. J., Ridwansyah. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (*Annona muricata* L.) dengan Bubur Bit (*Beta vulgaris*) dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(1): 40-48.
- Rizal, S., 2005. Pengaruh Pektin. <http://www.diglib.unila.ac.id>. [25 Juni 2017].
- Sachine S and S.S. Arya. 2013. Antioxidant Activity of Jambhul, Wood Apple, Ambadi and Ambat Chukka: An Indigenous Lesser Known Fruits and Vegetables of India. Department of Food Engineering and Technology, Institute of Chemical Technology, NM Parikh Marg, Matunga, Mumbai, 400019, India.
- Satria, Berry dan Ahda, Yusuf .2008. Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi. Universitas Diponegoro, Fakultas Teknik, Jurusan Tekni Kimia: Semarang.
- Sharma, B. R., Naresh L., N.C. Dhuldhoya, S.U. Merchant and U.C. Merchant. 2006. An Overview On Pectins. Lucid Colloids Limited Jodhpur-342005, Rajasthan, India.
- Shipra, P. Gouri Satpathy, Rajinder K. Gupta. 2014. Evaluation of nutritional, phytochemical, antioxidant and antibacterial activity of exotic fruit "Limonia acidissima". University School of Biotechnology, GGS Indraprastha University, Dwarka 110078, India.

- Smidsrod, O.; Haug, A.; Larsen, B. 1966. The influence of pH on the rate of hydrolysis of acidic polysaccharides. *Acta Chem. Scand.* 20, 1026-1034.
- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi. 1988. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmawan, I. 2011. Pemilihan Hidrokoloid Pada Produk Permen. <http://www.foodreview.html>. (20Oktober 2016)
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado.
- Tirtowinata, Tiench, Spgk. 2006. Makanan Dalam Perspektif Al-Quran Dalam Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Wijayanti, Ruthia K., Putri, Widya D. R., dan Nugrahini, Nur I. P.2016. Pengaruh Proporsi Kunyit (*Curcuma longa* L.) dan Asam Jawa (*Tamarindus indica* L.) terhadap Karakteristik *Leather* Kunyit Asam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1):158-169.
- Winarno, F.G, dkk 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta : PT. Gramedia.
- Windy,F. P. A, Rona J. Nainggolan, dan Mimi Nurminah. 2016. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu *Fruit Leather* Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. Program Studi Ilmu danTeknologi Pangan Fakultas Pertanian USU Medan.
- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi. 1988. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Yulistyarini, T., E. E. Ariyanti dan N. D. Yulia. 2000. Jenis-jenis Tanaman Buah yang Bermanfaat untuk Usaha Konservasi Lahan Kering. Prosiding Seminar Sehari Cinta Puspa dan Satwa Nasional. Kebun Raya Bogor, 5 Nopember 2000. Hal 40-47.
- Zapsalis, C. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: John Wiley and Sons.