

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Interaksi proporsi sukrosa dengan sirup glukosa dan konsentrasi asam sitrat berpengaruh nyata terhadap tekstur *leather pulp* kulit durian, faktor tunggal proporsi sukrosa dengan sirup glukosa berpengaruh nyata terhadap kadar air, *lightness* dan *redness leather pulp* kulit durian, sedangkan faktor tunggal konsentrasi asam sitrat berpengaruh nyata terhadap pH, kadar air dan *lightness leather pulp* kulit durian.
2. Proporsi sukrosa dengan sirup glukosa dan konsentrasi asam sitrat berpengaruh nyata terhadap kesukaan tekstur, warna, dan rasa *leather pulp* kulit durian.
3. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *leather pulp* kulit durian proporsi sukrosa 100% dan konsentrasi asam sitrat 0,5% (A1B1) dengan pH 3,36, kadar air 14,71%, a_w 0,77, tekstur 37,56 N/s, *lightness* 47,90, *redness* 15,90, *yellowness* 17,27.

6.2. Saran

1. Perlu adanya penelitian lanjutan terhadap penggunaan ekstrak pewarna alami seperti ekstrak rosela untuk memperbaiki warna serta untuk mengatur keasaman *leather pulp* kulit durian yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus¹, 1993. Mengawetkan Buah Menjadi *Leather*. Jakarta: Majalah “Trubus” No. 285. Tahun XXIV. Agustus 1993.
- Anonimus², 2010. Buah Durian. <http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ6JcrPZjaTX6Xi6hzi7IXi3aWuKM0IT2YVDuFKgS0yybWiR11mkjJiuQ> (18 Januari 2011)
- Anonimus³, 2011. Struktur Pektin. <http://www.google.co.id/images?hl=id&client=firefox-a&hs=w8Z&rls=org.mozilla:en-US:official&channel=s&q=struktur%20pektin&um=1&ie=UTF-8&source=og&sa=N&tab=wi&biw=1280&bih=585> (18 Januari 2011).
- Anonimus⁴, 2009. Penelitian “Fruit Leather” FTIP Unpad Si Lembar Tipis Bergizi. <http://klipingut.wordpress.com/2009/11/30/penelitian-fruit-leather-ftip-unpad-si-lembar-tipis-bergizi/> (15 Desember 2010).
- Anonimus⁵, 2011. Rumus Bangun Sukrosa. <http://www.google.com/images?hl=en&q=rumus%20bangun%20sukrosa&um=1&ie=UTF-8&source=og&sa=N&tab=wi&biw=1280&bih=585> (18 Januari 2011).
- Anonimus⁶, 2011. Rumus Bangun Glukosa. <https://sci9bestq3bm.wikispaces.com/file/view/glucose.gif/33336275/glucose.gif> (31 Maret 2011).
- Anonimus⁷, 2011. Rumus Bangun Asam Sitrat. <http://www.google.com/images?um=1&hl=en&biw=1280&bih=585&tbs=isch%3A1&sa=1&q=rumus+bangun+asam+sitrat&aq=f&aqi=&aql=&oq=> (18 Januari 2011).
- Anonimus⁸, 2011. Analisis Buah-Buahan. <http://www.scribd.com/doc/32460242/laporan-Analisis-Pangan> (15 Februari 2011).

- Anonimus⁹. 2011. Inversi Gula dengan Asam. <http://pastiniasih.blogspot.com/2011/04/inversi-gula-dengan-asam.html> (6 Juni 2011).
- Apriyantono, A., D, Fardiaz., N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Bogor: IPB.
- Charley, H., 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Davidson, A. 2006. *The Oxford companion to food*. New York: Oxford University Press.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9th Edition*. USA: Macmilan Publishing Company.
- De Man, J.M. 1997. Kimia Makanan edisi kedua. Bandung : Penerbit ITB.
- Departemen Perindustrian. 1981. Sirup Glukosa. Standar Nasional Indonesia 0418-81. Jakarta.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: UI Press.
- Dziedzic, S. Z and M. W. Kearsley (Ed). 1984. *Glucose Syrups: Science and Technology*. London and New York: Elsevier Applied Science Publishers.
- Enie, A. B., 1992. Leather Yang Bukan Kulit Majalah "Pangan" No. 32 Vol VIII: 70-72.
- Fadli, 2010. Manfaat Kulit Durian. <http://timpakul.web.id/manfaat-kulit-durian.html> (15 Desember 2010).
- Fennema, O.R., 1976. *Food Chemistry 2nd edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Herfiyanti, 2010. Kulit Durian Pengental Cendol. <http://www.borneotribune.com/citizen-jurnalism/kulit-durian-pengental-cendol.html> (15 Desember 2010).

- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Hull, P. 2010. *Glucose Syrup: Technology and Applications*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Kartika, B., Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Napitupulu, R.M. dan Sobir, 2010. Pedoman Bertanam Buah Durian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Thorpe, J. F., 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemical*. 4th edition. Vol III. London: Longman green and Company.
- Ting, S.V. dan R. L. Rouseff, 1986. *Citrus Fruits and Their Products: Analysis and Technology*. New York: Marcel Dekker.
- Walter, H., 1991. *The Chemistry and Technology of Pectin*. New York: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriyanta, B.T.W. 2008. Sukses Bertanam Durian (ed. Revisi). Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Wong, W.W., F.M. Abbas., Alkarkhi., dan A.M. Easa. 2009. *Optimization of Pectin Extraction from Durian Rind (Durio zibethinus) Using Response Surface Methodology*. J. Food Sci 74 (8): C637-C641.
- Zapsalis, C., 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York: John Wiley and Sons.