

## **VI. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Dekstrin memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar air, rendemen, total padatan terlarut, kecepatan pelarutan kembali, dan stabilitas suspensi.
2. Semakin tinggi konsentrasi dekstrin maka semakin tinggi kadar air, total padatan terlarut, dan rendemen.
3. Semakin tinggi konsentrasi dekstrin maka kecepatan pelarutan kembali makin lama.
4. Semakin tinggi konsentrasi dekstrin semakin mampu mempertahankan stabilitas suspensi bubuk sari buah mangga.
5. Dekstrin tidak berpengaruh nyata terhadap warna dan rasa bubuk sari buah mangga.

## **6.2. Saran**

1. Perlu dicari cara pengemasan yang baik agar diperoleh bubuk sari buah mangga yang mempunyai sifat fisik, kimia dan organoleptik yang disukai konsumen.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang bahan penstabil yang lebih dapat menstabilkan suspensi bubuk sari buah mangga selain dekstrin.

## V. DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1980. *Budidaya Tanaman Mangga*, Jakarta : Kanisius
- , 1998. *Survei Pertanian, Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Indonesia*. Jakarta : Biro Pusat Statistik.
- , 1993. *Kumpulan Kliping Mangga Panen, Pasca Panen, dan Peluang Bisnis*. Jakarta : Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- AOAC, 1984. *Official Methods of Analysis of Association Agriculture Chemst.* 25<sup>th</sup> Edition. Washington : Publisher AOAC.
- Arsdel, W. B., Michael J.C, & Arthur I. M, 1973. *Food Dehydration*. 2<sup>nd</sup> Edition. Volume 2. Practises and Applications. Westport : The Avi Publishing Company, Inc.
- Beedhowie, P. S. 1983. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Chaudhri, S. A. 1975. *Mangifera indica. Mango*. Food and Agriculture Organization of the United Nation.
- Considine, D. M & Considine, G. D. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Company, Inc.
- Jacobs, M. 1962. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. 3<sup>rd</sup> Edition. New York : Van Nostrand Company, Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, & W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universtias Gajah Mada.
- Kusumo, S., M. Sudibyoy, Purnomo, & Subari. 1985. *Produksi Mangga di Indonesia*. Jakarta : Lembaga Penelitian Hortikultura, Pasar Minggu.
- Kusumo, S & T. J. Suminto. 1986. *Deskripsi Varietas Mangga*. Solok : Balai Penelitian Hortikultura.
- Lineback, O.R. & G.E. Inglett. 1982. *Food Carbohydrates*. Westport : AVI Publishing Co.
- Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Pangan Nabati*. Yogyakarta : Agritechnology.

- Muchtadi, D. 1979. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Institute Pertanian Bogor.
- Mulyohardjo, M. 1991. *Alat dan Mesin Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Nagy, S. & Philip E. S. 1980. *Tropical and Sub Tropical Fruits*. Westport : The AVI Publishing Company, Inc.
- Pracaya, L. 1994. *Bertanam Mangga*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Setijahartini, S. 1980. *Pengeringan*. Bogor : Jurusan Teknik Industri, Fateta, IPB.
- Sudarmadji, S., Bambang H., & Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Taib, G., G. Said & Wiraatmaja. 1988. *Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian*. Jakarta : Melton Putra.
- Tranggono. 1989. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Widyastuti, Y.E. & Farry B.P. 1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Wurzburg, O.D. 1968. *Handbook of Food Additives*. 2<sup>nd</sup> Edition. Boston : CRC Handbook of Food Additives.