

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Atas dasar hasil pengamatan diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan suhu dan lama pengeringan berpengaruh terhadap tekstur dan warna dari manisan ubi jalar.
2. Hasil yang terbaik berdasarkan uji organoleptik terhadap tesktur manisan ubi jalar adalah perlakuan suhu pengeringan 50°C yang memberikan tekstur lebih disukai karena tekstur manisan lebih lunak, dengan kadar gula reduksi 29,75 % dan kadar air 23,40 %.
3. Hasil yang terbaik berdasarkan uji organoleptik terhadap warna manisan ubi jalar adalah perlakuan lama pengeringan 5,5 jam yang memberikan warna lebih disukai karena berwarna agak kecoklatan dan terbentuk lapisan gula yang mengkilap pada permukaan bahan, dengan kadar gula reduksi 38,46 % dan kadar air 20,22 %.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor-faktor lain yang mempengaruhi sifat fisiko-kimia manisan ubi jalar seperti : konsentrasi gula, lama perendaman dalam larutan gula dan varietas ubi jalar yang berbeda.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1982. Aktivitas Air dan Kerusakan Bahan Makanan. Agritech. Yogyakarta.
- _____, 1989. Survey Pertanian Produksi Tanaman Palawija di Indonesia. Biro Pusat Statistik. Jakarta. Indonesia.
- Amiarsih, D., S.D. Sabari, Sanuki Pratikno, 1988. Pengaruh Kadar dan Lama Perendaman Buah Mangga dalam Larutan Garam dan Gula Terhadap Mutu Manisan Basah. Penelitian Hortikultura Volume 3 Nomor 4 tahun 1989. Balai Penelitian Hortikultura Solok Indonesia.
- Anonimous, 1979. Bercocok Tanam Ubi-ubian. Proyek Pembinaan Pertanian Pangan Daerah Transmigrasi Pusat Jakarta.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah Dan Sayur. Alumni. Bandung.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Cetakan Pertama. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Eskin, N.A.M.; H.M. Henderson and R.J. Townsend, 1971. Biochemistry of Food. Academic Press. New York. San Fransisco. London.
- Goutara dan S. Wijandi, 1975. Dasar Pengolahan Gula. Katemeta. IPB. Bogor
- Huang, P.G., 1982. Nutritive Value Of Sweet Potato. in Sweet Potato Proceeding of The First International Symposium. Ed. Villareal, R.L. and T.D. Griggs. Asian Vegetable Research And Development Center.
- Kartika, B., H. Pudji dan S. Wahyu, 1987/1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P.C. Rahardja, J.J., Afriastini, R. Wudianto dan W.H. Apriadji, 1986. Bertanam Ubi-ubian. Swadaya. Jakarta.
- Meyer, L.H., 1960. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation. New York.
- Miller, M.W., 1976. The New Book Knowledge. Grolier, Inc. Canada.

- Munjiyat dan Purwantana, 1985. Memanfaatkan Hasil Buah Alumni Bandung.
- Pantastico, Er.B., 1989. Fisiologi Pasca Panen : Penanganan Dan Pemanfaatan Buah-buahan Dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Priyanto, G., 1988. Teknik Pengawetan Pangan. Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ranganna, S., 1979. Handbook of Analysis And Quality Control For Fruit And Vegetable Products. 2^{ed}. Tata Mc Graw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Reed, G., 1975. Enzym in Food Processing. Academic Press. New York. San Francisco. London.
- Saraswati, 1986. Membuat Manisan Pala. Bhatar Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Edisi 3 Liberty. Yogyakarta.
- Sunardi dan A. Winarto, 1990✓ Teknologi Untuk Meningkatkan Hasil Ubi Jalar. Balai Penelitian Tanaman Pangan. Malang.
- Syarief, R. dan A. Irawati., 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. PT. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Taib, Gunarif, Gumbira Said, Sutedja Wiraatmadja, 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Mediyatama Perkasa. Jakarta. ^
- Wargiono, 1980✓ Ubi Jalar Dan Cara Bercocok Tanamnya. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. dan Laksmi, S., 1973. Pigmen Dalam Pengolahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta IPB. Bogor.
- Winarno, F.G., 1984.✓ Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1988✓ Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Woodroof, J.C., B.S. Luh, 1975. Commercial Fruit Processing. The AVI Publishing, Inc. Westport, Connecticut.

Villareal, R.L., and T.D. Griggs, 1982. Sweet Potato Proceedings of The First International Symposium. Asian Vegetable Research And Development Center.