

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Semakin sedikit pencucian dalam air panas dan semakin rendah pH ternyata meningkatkan kadar gula reduksi, kadar total asam, kadar vitamin C, warna, kadar naringin, kadar air, tetapi menurunkan pH, tingkat kesukaan rasa, warna, tekstur manisan kulit jeruk; sedangkan interaksi antara kedua faktor tersebut berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, kadar total asam, kadar naringin manisan kulit jeruk.
2. Berdasarkan perhitungan pembobotan masing-masing kualitas, perlakuan terbaik adalah kombinasi pencucian dalam air panas 5X dan asam sitrat pH 2,5 yang mempunyai kadar gula reduksi 54,44%; total asam 7,18%; pH 3,02; kadar air 8,03%; kadar vitamin C 17,2 mg; kadar naringin 10,21 mg; warna 0,2 dan tingkat kesukaan warna 5,04; rasa 6,43; tekstur 5,45.
3. Semakin rendah pH asam sitrat larutan perendam, residu naringin pada manisan kulit jeruk semakin besar.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disarankan :

1. Diperlukan uji-uji lebih lanjut untuk menghasilkan manisan kulit jeruk yang disukai dan sesuai dengan standart mutu manisan dari SII.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut tentang jenis pengemas dan kondisi penyimpanan dalam upaya memperpanjang masa simpan manisan kulit jeruk.

DAFTAR PUSTAKA

- _____, 1992. Statistik Indonesia. Biro Pusat Statistik. Jakarta - Indonesia.
- Anonimous, 1983. Manisan Kering Buah-buahan. SII 0718-83. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah Dan Sayur. Alumni. Bandung.
- Astawan, M. dan M.W. Astawan, 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Benson, L., 1957. Plant Classification. Raytheon Education Company. Massachusetts. USA.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Charley, H., 1982. Food Science. 2nd-Edition. John Wiley and Sons. New York.
- DeMan, J.M., 1992. Principles Of Food Chemistry. Second Edition. University Of Guelph. Canada.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry. Second Edition. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Girindra, A., 1990. Biokimia I. PT Gramedia. Jakarta.
- Hanafiah, K.A., 1994. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Jacobs, M. 1962. The Chemical Analysis Of Food And Food Products. Three Edition. D van Nostrand Company, Inc. New York.
- Kartika, B., Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono, 1986. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S., 1986. Ilmu Gizi Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.

- Markham, K.R., 1988. Cara Mengidentifikasi Flavonoid. Penerbit ITB. Bandung.
- Meyer, L.H., 1960. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation. New York.
- Pomeranz, Y. and C.E. Meloan, 1971. Food Analysis Theory and Practice. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Ranganna, S., 1986. Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Product. 2nd-Edition. Tata Mc.Graw-Hill Publishing Co. New Delhi.
- Reuther, W.L.D. and H.J. Webber, 1968. The Citrus Industry. Dalam Pracaya, 1985. Jeruk Manis. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiawan, A.I., 1993. Usaha Pembudidayaan Jeruk Besar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, Bambang dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Ting, S.V. and Russell L. Rouseff, 1986. Citrus Fruits and Their Products; Analysis and Technology. Marcel Dekker. New York.
- Tranggono, 1990/1991. Kimia Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tressler, D.K., 1971. Fruit and Vegetable Juice Processing Technology. 2nd-Edition. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Winarno, F.G., 1984. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Woodroof, J.G. and B.S. Luh, 1986. Commercial Fruit Processing. 2nd-Edition. The AVI Publishing Company. Inc. Westport. Connecticut.
- Zapsalis, C. and R.A. Beck, 1985. Food Chemistry and Nutritional Biochemistry. John Wiley and Sons. New York.