

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diambil kesimpulan :

1. Konsentrasi asam sitrat dan sukrosa yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap total asam, gula reduksi, tekstur, warna serta organoleptik uji kesukaan terhadap rasa.
2. Perlakuan terbaik adalah kombinasi konsentrasi asam sitrat 1,25% dan sukrosa 20% yang mempunyai total asam 5,1744% berat kering, gula reduksi 62,3945% berat kering, tekstur 2,25 milimeter / gram /detik, warna 3,2 dan uji kesukaan warna 6,41, uji kesukaan tekstur 5,59 serta uji kesukaan rasa 5,24.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat disarankan :

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor-faktor lain yang mempengaruhi sifat fisiko-kimia *leather* pepaya seperti varietas, suhu dan lama pengeringan.

2. Untuk menjaga kestabilan sifat fisiko-kimia *leather* pepaya tersebut mempunyai daya simpan yang lama maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terutama mengenai jenis pengemas dan kondisi penyimpanan mengingat produk ini bersifat semi basah.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1984. Pengawetan Buah-buahan, Departemen Pertanian, Balai Informasi Pertanian, Kayu Ambon Lembang, Jawa Barat.
- Anonimous, 1986. Solar Drying: Practical Methods of Food Preservation. International Labour Office, Geneva.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni, Bandung.
- , 1993. Mengawetkan Buah Menjadi Leather. Majalah Trubus No. 285. Tahun XXIV. Agustus 1993. Jakarta.
- Benson, 1957. Plant Classification. D.C. Health and Co, Boston, California.
- Bucle, 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. Second Edition. John Wiley and Sons, New York.
- Considine, D.M. and Glenn D. Considine, 1982. Food and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinholdf Company, New York.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan oleh Mulyohardjo, M. UI Press, Jakarta.
- Eskin, N.A.M., H.M. Handerson and R.J. Townsend, 1971. Biochemistry of Food. Academic Press, New York.
- Hanafiah, K.A., 1994, Rancangan Percobaan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kalie, M.B., 1983. Bertanam Pepaya. P.T Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kartika, B., Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Meyer, L.H., 1960. Food Chemistry. Reinhold Publishing Corporation, New York.

- Muchtadi, D. 1979. Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. FATEMETA. IPB, Bogor.
- Pantastico, ER.B., 1986. Fisiologi Pasca Panen-Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Diterjemahkan oleh Kamariyani dan Gembong Tjitrosoepomo. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Purseglove, J.W., 1984. Tropical Crops Dicotyledons. Longman Group Ltd, Burnt Mill, England.
- Ranganna, S., 1986. Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Product. 2nd-Edition. Tata Mc. Graw-Hill Publishing Co. New Delhi.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudibyoy, R., 1979. Pektin dari Sisa Hasil - hasil Hortikultura. Warta Pertanian, Jakarta.
- Suhardi, 1991. Analisa Produk Buah-buahan dan Sayuran PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Susanto, T., 1987. Ilmu Pangan dan Gizi. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Satuhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Walter, H., 1991. The Chemistry and Technology of Pectin. Academic Press, Inc, New York.
- Watts, B.M., G.L. Yiimaki., dkk., 1989. Basic Sensory Methods for Food Evaluation. The International Development Research Centre, Ottawa.
- Winarno, F.G., 1980. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia, Jakarta.
- Wiratmaja, 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. Melton Putra, Jakarta.