

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan data - data yang diperoleh dapat disimpulkan bahwa penentuan pH terhadap "puree" pepaya beku baik pada varietas Thailand maupun Semangka memberikan efek berbeda nyata pada sifat: total gula reduksi, kadar pati, vitamin C, kadar air, sedangkan pada daya pengikatan air, uji kesukaan warna, dan uji kesukaan kenampakan tidak menunjukkan efek yang berbeda nyata.
2. Berdasarkan data dapat disimpulkan "puree" pepaya beku banyak mengandung gula reduksi pada perlakuan pH 3,00 sedangkan total pati lebih banyak pada pH 3.50.
3. Vitamin C pada "puree" pepaya beku 0 hari dan penyimpanan 30 hari lebih stabil pada kondisi pH yang lebih rendah.
4. Selama penyimpanan beku masih terjadi reaksi - reaksi kimia yang dapat menyebabkan perubahan-perubahan sifat fisikokimia "puree" pepaya beku.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disarankan :

1. diperlukan penelitian lebih lanjut tentang suhu pembekuan yang optimal bagi penyimpanan "puree" pepaya beku.
2. diperlukan penelitian tentang cara memperkecil penurunan daya pengikatan air seperti kajian konsentrasi senyawa pengikat air yang optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1979. Statistik Indonesia, Biro Pusat Indonesia, Jakarta .
- ,1979. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi. LIPI. Jakarta.
- Chan, H.T.Jr., M.T.H. Kuo, C.G. Cavaletto, T. Nakayama and J.E. Brekkle, 1975. Papaya Puree Concetrate : Changes in Ascorbic Acid, CARotenoid and Sensory Quality During processing. J. Food science 40(4) page 701 - 703
- Cruess, W.V., dan J.N. Desroisier, 1977. The Tecnology of Food Preservation. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Desrosier, N.W. dan D.K. Tressler, 1977. Fundamentals of Food Freezing. The AVI Publishing Company, Inc.,
- Inglett, G.E. dan G. Charalambous, 1979. Tropical Food: Chemistry and Nutrition. Vol I. Academic Press, New York.
- Janick, J., 1972. Horticultural Science. W.H. Freeman dan Company, San Fransisco.
- Kalie, M.B., 1983. Bertanam Pepaya. Penebar swadaya, Jakarta.
- Meyer, L.H., 1973. Food Chemistry. Affliliated East West Press PVT. Ltd, New Delhi.
- Ochse, J.J., M.J. Soule, M.J., Dijkman and C. Wahlburg, 1961. Tropical dan Subtropical Agriculture. The McMillan Company, New York.
- Peterson, A.C. dan R.E. Gunnerson, 1974. Microbiological Critical Control Points in Frozen Foods. J. Food Tecnology 28(4) page 37 - 44
- Potter, N.N.,1978. Food science. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Ranggana,S,1986. Handbook of Analysis dan Quality Control for fruit and Vegatable Product. Tata McGraw Hill Publishing Company, New Delhi.

- Sudarmadji, S.B. Haryono , dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Tohir, K.A., 1978. Bercocok Tanam Pohon Buah - Buahan. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Tressler, D.K. dan C.F. Evers, 1957. The Freezing Preservation of Food. Vol.I. The AVI Publishing Company, Inc., Westport. Connecticut.
- Winarno, F.G. dan B.S. Laksmi, 1973. Pigmen dalam Pengolahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fatemeta - IPB. Bogor
- Woodroof, J.G. dan B.S. Luh, 1975. Commercial Fruit Processing. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.