

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

KESIMPULAN

1. Penambahan konsentrasi vitamin C yang berbeda-beda memberikan pengaruh yang nyata terhadap pencegahan reaksi pencoklatan pada pembuatan selai perigonium nangka.
2. Berdasarkan pembobotan terhadap uji warna dengan Lovibond, uji kesukaan terhadap warna secara organoleptik, kadar gula reduksi dan viskositas diperoleh penambahan konsentrasi vitamin C yang terbaik pada pembuatan selai perigonium nangka ini adalah 0,20%.

SARAN

Produk selai yang dihasilkan merupakan hasil olahan yang berasal dari limbah buah nangka, untuk itu perlu diteliti sejauh mana sifat oles yang dapat dihasilkan oleh selai perigonium nangka ini.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1984. Official Methods of Analysis. The Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Birch, G.G., 1971. Sweetness and Sweeteners. Applied Science Publishers Ltd, London.
- Charley, H., 1982. Food Science. Second edition. John Wiley and Sons, New York.
- Fennema, 1975. Food Chemistry. Second edition, Revised and Expanded. Marcel Dekker Inc, New York.
- Furia, T.E., 1972. Handbook Of Food Additives. Second edition. Volume I. CRC Press, New York.
- Hanafiah, Kemas Ali, 1995. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi. Penerbit PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Hardman, Thelma M, 1989. Water and Food Quality. Elsevier Applied Science. London.
- Norman, 1986. Food Science. Fourth edition. Department of Food Science Cornell University, Ithaca, New York.
- Hudson, 1990. Food Antioxidants. Elsevier Applied Science. USA
- Pantastico, 1989. Fisiologi Pasca Panen. Penerbit Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pomeranz, Yeshajahu, 1994. Food Analysis Theory and Practise, Third edition. ITP An International Thomson Publishing Company, New York.
- Ranggana, 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products. Tata Mc: Graw Hill, New Delhi.
- Satuhu, 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudarmadji, 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Susanto, T, 1993. Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Taylor, R.J., 1980. Food Additives. John Wiley and Sons, New York.
- Tressler, Donald K., 1961. Fruit and Vegetable Juice Processing Technology. Second Edition. The AVI Publishing Company Inc, New York.

- Walter, R.H., 1991. The Chemistry and Technology Of Pectin. Academic Press Inc, California.
- Ward, A.G., 1977. The Science and Technology Of Gelatin, Academic Press, London.
- Widyastuti, Y.E., 1995. Nangka dan Cempedak Ragam dan Jenisnya., Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi, Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Woodroof, 1986. Commercial Fruit Processing. Second Edition. AVI Publishing Ind, Westport, Connecticut.