

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan konsentrasi larutan garam dapur berpengaruh terhadap aktivitas air, total padatan terlarut, kadar garam, kadar gula reduksi, tingkat kesukaan terhadap warna, tekstur dan flavour manisan kering mangga.
2. Perlakuan konsentrasi larutan gula sukrosa berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas air, total padatan terlarut, total asam, kadar garam, kadar gula reduksi, tingkat kesukaan terhadap warna, tekstur dan flavour manisan kering mangga.
3. Perlakuan kombinasi antara konsentrasi larutan garam 5% dan konsentrasi larutan gula 30% (R_2L_2) menghasilkan manisan kering mangga terbaik dibandingkan dengan kombinasi perlakuan lainnya. Perlakuan R_2L_2 menghasilkan kadar air 2,63%, aktivitas air 0,411, total padatan terlarut 6,80%, kadar total asam 0,54, kadar vitamin C 0,0037%, kadar garam dapur 5,03%, kadar gula reduksi 15,97, tingkat kesukaan warna 74,00, kesukaan tekstur 79,73, kesukaan flavour 66,00.

5.2. Saran

Untuk mendapatkan manisan kering mangga yang baik dengan mangga pada tingkat kematangan sesuai lampiran dapat digunakan kombinasi konsentrasi larutan garam dapur 5% dan

konsentrasi larutan gula sukrosa 30%.

Menarik untuk diteliti pada pembuatan manisan kering mangga mengenai pengaruh tingkat kematangan dari buah mangga yang akan digunakan untuk manisan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amiarsih, D., Sabari S.D., 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^a, 1970. Processing of Fruit, Vegetables and Other Food Products. Small Business Publications. Roop Nagar. Delhi.
- Anonimous^b, 1980. Bertanam Pohon Buah-buahan. Penerbit Yayasan Kanisius. Yogyakarta.
- Anonimous^c, 1980. Buah-buahan. Lembaga Biologi Nasional-LIPI. PN Balai Pustaka. Jakarta.
- Apandi, Muchidin, 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni. Bandung.
- Arsdel, W.B., Michael J.C., Arthur I.M., 1973. Food Dehydration. Second edition. The AVI Publishing Company, Inc. Westport-Connecticut. USA.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wooton, 1985. Ilmu Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Cruess, M.V., 1958. Commercial Fruit and Vegetable Products. Fourth edition. Mc GrawHill Book Coy, Inc. New York.
- Desrosier, Norman W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI-Press. Jakarta.
- Duckworth, R.B., 1975. Water Relations of Foods. Academic Press Inc. London.
- Hudaya, S., Setiasih, I.S., 1988. Mikronutrien. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Jacobs, M., 1962. The Chemical Analysis of Food and Food Products. Three edition. D Van Nostrand Company, Inc. New York.
- Kartika, B., Pudji Hastuti, Wahyu Supartono, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Kusumo, S., Ismiyati, Hendro Sunarjono, Ria Riati, 1989. Produksi Mangga di Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Jakarta.
- Makfoeld, Djarir, 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech. Yogyakarta.
- Miller, M.W., 1976. The New Book Knowledge. Grolier, Inc. Canada.
- Morgan, A.I., MJ Copley, Wallace, EVA. 1973. Food Dehydration. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut.
- Muljohardjo, M., 1984. Nanas dan Teknologi Pengolahannya. Liberty. Yogyakarta.
- Pracaya, 1989. Bertanam Mangga. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ranggana, S., 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product. Tata Mc GrawHill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Setyadjit, Wisnoe Broto, Sabari S.D., 1988. Pengaruh Cara Perendaman dalam larutan gula, kadar natrium bisulfit dan lama penyimpanan terhadap mutu manisan mangga. Penelitian Hortikultura Volume 3 Nomor 4 tahun 1989. Balai Penelitian Hortikultura Solok. Indonesia.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi, 1984. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Taib, Gunarif., Gumbira Said, Sutedja Wiraatmadja, 1988. Operasi Pengeringan Pada Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Mediyatama Perkasa. Jakarta.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz, D. Fardiaz, 1984. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1986. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Woodroof, J.C., B.S. Luh, 1975. Commercial Fruit Processing. The AVI Publishing, Inc. Westport, Connecticut.