

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Perlakuan perendamana CaCl_2 0,15% selama 0 jam (P_0), 2 jam (P_1) dan 4 jam (P_2) serta cara blanching yaitu, tanpa blanching (B_0), blanching air panas (B_1) dan blanching uap air panas (B_2) dalam proses pembuatan manisan mangga memberikan pengaruh terhadap sifat fisik-kimia yang menentukan mutu manisan mangga (kadar air, tekstur, kadar gula reduksi, total padatan terlarut, kadar total asam, kadar vitamin C, warna dan rasa).

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan menunjukkan adanya hubungan antara perlakuan lama perendamana dalam larutan CaCl_2 dan cara blanching terhadap kadar air, tekstur, kadar gula reduksi, total padatan terlarut, kadar total asam dan organoleptik (warna, rasa dan tekstur).

Kombinasi perlakuan yang menghasilkan mutu manisan mangga yang baik adalah perlakuan perendaman dalam larutan CaCl_2 4 jam dan blanching dengan uap air panas (P_2B_2). Berdasar hasil pengamatan menunjukkan kadar air 19,10%, tekstur 1,123 mm/gr/det, kandungan gula reduksi 0,370%, total padatan terlarut 13,40% Brix, kadar total asam 0,45% dan kadar vitamin C 0,0880% serta tingkat kesukaan warna, rasa dan tekstur dari manisan antara agak menyukai sampai menyukai.

5.2. Saran

Penelitian tentang pembuatan manisan mangga perlu dikembangkan lebih lanjut mengingat hasil panen buah mangga yang ada sekarang ini belum diolah secara optimal. disamping juga mempunyai prospek yang baik secara komersial.

Faktor-faktor lain yang dapat diteliti lebih jauh dalam pembuatan manisan mangga yaitu terhadap lamanya waktu blanching, penggunaan jenis pengemas, lama penyimpanan serta varietas mangga jenis lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1985. Laporan Tahunan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah Propinsi DATI I. Jawa Timur.
- Anonimous, 1986. Lampiran Tahunan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah Propinsi DATI I. Jawa Timur, Buku II.
- Anonimous, 1987. Laporan Tahunan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah Propinsi DATI I. Jawa Timur, Buku I
- Anonimous, _____, Processing of Fruit, Vegetable and Other Food Products, by SBP Board of Consultans and Engineers.
- ✓ Apandi, Muchidin, 1984. Teknologi Buah Sayur, Penerbit Alumni Bandung.
- Astawan, Made dan Mita wahyuni, A., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna, Penerbit Akademika Pressindo.
- ✓ Buckle, K.A., R.A. Edwards., H., Fleet and M. Wotton, 1985. Food Science, Woston Ferguson and Co. Brisbane.
- Dresosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan, cetakan Pertama, Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Eskin, N.A.M., H.M. Henderson and R.J. Towsend, 1971. Biochemistry of Foods, Academic Press, New York. San Fransisco, London.

- Faust, M. and J.P. Klein. 1973. Level and Sites of Metabolically Active in Apple Fruit. Soc. Hort.
- Ihekoronye, A.I. and P.O. Ngoddy. 1985. Integrated Food Science and Technology For The Tropics. Macmilan. Publisher. London.
- Meyer, L.H.. 1961. Food Chemistry. The AVI Publishing. Co. Inc. Wesport. University of California.
- Nagy, Steven and E. Shaw, Philip., 1980. Tropical and Subtropical Fruits. AVI Publishing. Inc. Westport. Connecticut.
- Pantastico. 1989. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Gadjah Mada University Press.
- Pearson, David., 1970. The Chemical Analysis of Food. 6th ed. Chemical Publishing Co. Inc. New York.
- Potter, Norman N., 1986. Food Science. The AVI Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Pracaya. 1970. Bertanam Mangga. Penerbit Penebar Swadaya.
- Ranganna, S., 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product. McGraw Hill. Publishing Company Limited. New Delhi.
- Soewarno. 1981. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian. Pusbangtepa Food Technology Development. Institut Pertanian Bogor.

- Stecher, P.G., M. Windholz and D.S. Leaby, 1968, The Merk Index An Encyclopedia Of Chemicals And Drugs. 8^{ed} By Merk And Co. Inc. Runway. New York. USA.
- Sudarmaji, S., Haryono, B., Suhardi. 1984. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sumartono, 1981, Mangga. Seri Pertanian Populer, Balai Pustaka.
- Sunaryono, 1982. Risalah Lokakarya Hortikultura Departemen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Van Arsdel., Wallace B., Copley, B.S. Michael and Morgan, Arthur., 1973, Food Dehydration, 2^{ed}, The AVI Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Walter, Reginald H., 1991, The Chemistry And Tecnology of Pectin. Academic Press. Inc.
- Winarno, F.G., dan Aman, M., 1981. Fisiologi Lepas Panen. Institut Pertanian Bogor. Penerbit P.T. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1984. Pengantar Teknologi Pangan, Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1988, Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit Gramedia. Jakarta.