

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penggunaan proporsi tomat yang semakin menurun pada *leather* tomat-*pulp* kulit pisang kepok meningkatkan kadar air, tekstur (kekokohan gel), dan menurunkan nilai pH, warna (*lightness*, *yellowness*, dan *redness*).
2. Perbedaan proporsi tomat dan *pulp* kulit pisang kepok berdasarkan sifat organoleptik berpengaruh nyata terhadap kesukaan pada rasa, warna dan tekstur *leather* tomat-*pulp* kulit pisang kepok.
3. Perlakuan terbaik yang dipilih pada proporsi 70:30 adalah *leather* tomat-*pulp* kulit pisang kepok dengan pH 3,38, kadar air 11,79%, tekstur 1,12 kg, *lightness* 43,8, *redness* 28,01, dan *yellowness* 18,9.

5.2. Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai penggunaan bahan lain sebagai sumber pektin yang memberikan nilai fisikokimia dan organoleptik yang lebih baik dari segi rasa, warna dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia. 2007. *Panduan Lengkap Budidaya Tomat*. Jakarta: Agromedia.
- Ahda, Y. dan S. H. Berry. 2008. *Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Pektin dengan Metode Ekstraksi*. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Albaasith, Z., R. N. Lubis, dan R. Tambun. 2004. Pembuatan Sirup Glukosa dari Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminatabalbisianacolla*) Secara Enzimatis. *Jurnal Teknik Kimia USU* 2(3):15-18.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1984. *Official Methode of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- Asben, A. 2007. Peningkatan Kadar Iodium dan Serat Pangan dalam Pembuatan *Fruit Leathers* Nenas (*Ananas comosus* Merr) dengan Penambahan Rumput Laut. *Artikel Ilmiah*. Universitas Andalas. Padang.
- BPS dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2012. *Produksi Sayuran di Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and Testing of Gelatins*.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cahyono. 1998. *Tomat – Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chang, K. C. dan Miyamoto A. 1992. Gelling Characteristics of Pectin from Sunflower Head Residue. *Journal of Food Science* 57(6):1435-1438.

- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition* . New York: John Wiley and Sons.
- Dalimartha, S. 2007. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 3*. Jakarta: Puspa Swara.
- Darwin, C. S., S. Knapp, dan E.I. Peralta. 2003. Taxonomy of Tomatoes in the Galapagos Islands: Native and Introduced Species of *Solanum* Section *Lycopersicon* (*Solanaceae*). *Systematic and biodiversity* 1(1): 29-53.
- Dewati, R. 2008. *Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ethanol*. Surabaya: UPN Press.
- Ferris, R. S. B. 1998. *Postharvest Technology and Commodity Markerting*. Nigeria: International Institute of Tropical Agriculture.
- Firmanto, B. H. 2011. *Sukses Bertanam Tomat Secara Organik*. Bandung: Angkasa.
- Herbstreith, K. dan G. Fox. 2005. *Pectin*. http://www.herbstreith-fox.de/pektin/forschung_und_entwicklung/forschung_entwicklung04a.htm. diakses pada 11 september 2016.
- Heuvelink, E. 2005. *Tomatoes*. London: CABI Publishing.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume II*. Kanada: John Willey and Sons Inc.
- Jones, B. Jr. 2008. *Tomato Plant Culture. In the field, Greenhouse and Home Garden*. New York: CRC Press.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kertesz, Z. I. 1951. *The Pectic Substances*. New York: Interscience Pub Inc.
- Kiersten. 2012. *How To Make Banana Fruit Leather (Without a dehydrator)*. <http://ohmyveggies.com/howto-make-banana-fruit-leatherwithout-a-dehydrator/>. Diakses pada 10 September 2016.

- Kwartiningsih, E. dan L. N. S. Mulyati. 2005. Pembuatan *Fruit Leather* dari Nenas. UNS. Semarang. *Ekuilibrium* 4: 8-12.
- Mohapatra, D., S. Mishra, dan N. Sutar. 2010. Banana and Its By-Product Utilisation: An Overview. *Journal of Scientific and Industrial Research* 69: 323-329.
- National Research Development Corporation. 2004. *High Grade Pectin from Lime Peels*. [http://www.nrdcindia.com /pages/pect.htm](http://www.nrdcindia.com/pages/pect.htm). diakses pada 11 september 2016.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete untuk Pembuatan *Leather* Kajian dari Proporsi Buah Pencampur. *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Raj, A. Allwyn, S. Rubila, R. Jayabalan, dan T. V. Ranganathan. 2012. A Review on Pectin: Chemistry due to General Properties of Pectin and its Pharmaceutical Uses. *Scientific Reports Vol 1*.
- Rocha, A.M.C.N & A.M.M.B. Morais. 2001. Influence of controlled atmosphere storage on polyphenoloxidase activity in relation to color changes of minimally processed 'Jonagored' apple. *International Journal of Food Science and Technology* 36:425–435.
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) untuk Pembuatan *Edible Film*. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Rumpis. 2011. *Pisang Kepok Kuning*. <http://rumpis-rumahpisang.blogspot.com>. Diakses pada 11 september 2016.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Tomat Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Syarat Mutu Manisan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

- Subagio, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulihono, A., B. Tarihoran, dan T. E. Agustina. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*). *Jurnal Teknik Kimia* 4(18):1-8.
- Tjitrosoepomo, G. 1991. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.
- USDA (United States Departement of Agriculture Grade Standards). 2009. *Tomatoes (red, ripe, raw, year round average)- Nutrient value and weight for edible portion (NDB No: 11529)*. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 22. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl (10 September 2016).
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yosephine, A., V. Gala, A. Ayucitra, dan E. S. Retnoningtyas. 2012. Pemanfaatan Ampas Tebu dan Kulit Pisang dalam Pembuatan Kertas Serat Campuran. *J. Teknik Kimia Indonesia* 11(2):94-100.