

BAB VI

KESIMPULAN

1. Lama perendaman dalam larutan asam sitrat 3% pada pembuatan manisan kulit pisang kepek kuning menunjukkan adanya pengaruh nyata ($\alpha=5\%$) terhadap warna dan rasa produk akhir.
2. Perendaman dalam larutan asam sitrat dapat menghambat pencoklatan enzimatis yang terjadi pada proses pembuatan manisan kulit pisang kepek kuning.
3. Lama perendaman dalam larutan asam sitrat 3% pada pembuatan manisan kulit pisang kepek kuning tidak menunjukkan adanya pengaruh nyata ($\alpha=5\%$) terhadap kadar air dan tekstur produk akhir.
4. Perlakuan terbaik adalah waktu perendaman dalam larutan asam sitrat 3% yang menghasilkan warna dan rasa produk akhir yang paling disukai secara organoleptik.
5. Perlakuan terbaik adalah perendaman dalam larutan asam sitrat 3% selama 2 jam.

DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah Sayur*. Bandung: Penerbit Alumni
- Apriyanto. 1989. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: PT Gramedia
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer
- Benson, L. 1957. *Plant Classification*. Boston : D.C. Health and Company
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., H., Fleet dan M. Wotton. 1985. *Food Science*. Brisbane: Woston Ferguson and Co.
- Considine, D. M. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company
- Charley, H., 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Corse, J. 1964. *The Enzymatic Browning of Fruit and Vegetable*. In : *Phenolics in Normal and Diseased Fruit and Vegetable*, V.C. runeckles, ed. Proceedings of a Symposium of Plant Phenolics Group of North America. Pp. 41 – 62
- deMan, John M. 1999. *Principles of Food Technology*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Departemen Farmakologi dan Terapeutik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia. 2007. *Farmakologi dan Terapi, Edisi 5*. Jakarta: Gaya Baru
- Departemen Perindustrian R.I. 1998. *SNI: Pisang Kepok Kuning*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Desroiser, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Dziedzic, S.Z. dan M.W. Kearsley. 1984. *Glucose Syrups: Science and Technology*. London: Elsevier Applied Science Publishers
- Dziezak, J.D. 1986. *Preservatives: Antioxidants- The Ultimate Answer to Oxidation*. Food Technology, 40(9):94-102

- Eskin, N.A.M. 1979. *Plant Pigmen, Flavor and Texture. The Chemistry of Selected Compounds*. New York: Academic Press, Inc.
- Fachruddin, L. 1998. *Membuat Aneka Manisan*. Yogyakarta: Kanisius
- Fraust, M. Dan J.P. Klein. 1973. *Leaves and Rites of Metabolically Active in Apple Fruit*. J. Am. Soc. Hort.
- Greulach, V.A. dan J.E. Adams. 1962. *Plants, An Introduction to Modern Botany*. New York: John Wiley and Sons
- Hill, J.B.; L.O. Overholts; dan H.W. Popp. 1960. *Botany, A Textbook for Colleges*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Janick, J.; R.W. Schery; dan F.W. Woods. 1969. *Plant Science, An Introduction to World Crops*. San Fransisco: W.H. Freeman and Company
- Kambarudin, L. 1993. *Aneka Pengolahan Buah Pisang*. Sinartani 2-4.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Maga, J. A and Antony T. 1995. *Food Additives Toxicology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Memon, J.R.; Saima Q.M.; M. Bhanger; dan G.Z. Memon. 2008. *Chararacterization of Banana Peel by Scanning Electron Microscopy and FT-IR Spectroscopy and Its Use for Cadmium Removal*. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces. Volume 66, Issue 2
- Munadjim. 1998. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT Gramedia
- Palmer, J.K. 1969. *Banana polyphenoloxidase, preparation and properties*. Plant physio; 38: 508 – 513
- Pamungkas, Y.B.C. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dalam Mengendalikan Pencoklatan Enzimatis pada Produk Manisan Kulit Pisang Kepok Kuning*. Skripsi Sarjana. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products*, 2nd ed. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing
- Robinson, D.S. & N.A.M. Eskin. 1991. *Oxidative Enzyme in Foods*. New York: Elsevier Applied Science
- Sapers, G.M. dan K.B. Hicks. 2002. *Antibrowning Agent*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Soedarmo, P. dan A.D. Sediaoetama. 1987. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Standar Industri Indonesia. 1983. Manisan Kering Buah-buahan. SII.0718-83. Jakarta: Departemen Perindustrian R.I.
- Sudarmadji, S., Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sunarjono, H. 2002. *Budidaya Pisang dengan Bibit Kultur Jaringan*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Susanto, T dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT Bina Ilmu
- Teeranud, R., dkk. 2005. *Study of Senescent Spotting of Banana Peel*. Food Preservation Science. Vol.31.No.2
- Tranggono. 1989. *Bahan Tambahan Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Voskresenky, N.A. 1965. *Salting of Hering*. New york: Academic Press
- Weiser, H. H., Mountney, G. J. and W. A Gould. 1989. *Practical Food Microbiology and Technology, Second Edition*. Connecticut: The AVI Publishing Co., Inc.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama

Winarno, F.G. dan S. Laksmi.1973. *Pigment Dalam Pengolahan Pangan*.
Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Institut Pertanian
Bogor