

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi buah jambu biji merah pada *leather pulp* kulit durian-jambu biji merah meningkatkan α_w , kadar air, tekstur (*flexibility*), warna (*redness*), dan menurunkan nilai pH, warna (*lightness* dan *yellowness*).
2. Penambahan konsentrasi buah jambu biji merah berdasarkan sifat organoleptik berpengaruh nyata terhadap kesukaan pada warna *leather pulp* kulit durian-jambu biji merah. Kesukaan pada rasa dan tekstur tidak berpengaruh nyata.
3. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *leather pulp* kulit durian-jambu biji merah dengan penambahan 40% bubur buah jambu biji merah dengan pH 3,16, Aw 0,60, kadar air 17,35%, tekstur 36,73 N/s, *lightness* 43,36, *redness* 26,21, dan *yellowness* 21,35.

6.2 Saran

Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai penambahan konsentrasi jambu biji merah maksimal yang menghasilkan *leather pulp* kulit durian-jambu biji merah dengan rasa jambu biji merah yang dominan.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemistry.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemistry.
- Apriyantono, A, D. Fardiaz, N, L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan Wootton. 1987. Food Science. Jakarta: Penerjemah dari Purnomo dan Adiono dalam ilmu pangan. Universitas Indonesia press.
- Charley, H. 1982. Food Science 2nd edition . New York: John Wiley and Sons.
- Davidson, A. 2006. The Oxford companion to Food. New York : Oxford University Press.
- De Man . J.M. 1997. Kimia Makanan edisi kedua . Bandung : Penerbit ITB.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan . Jakarta: UI press.
- Ellyta, S. 2011. Peningkatan Kualitas Pektin dari Kulit kakao melalui metode ekstraksi dengan penambahan NaHSO₃. Pekanbaru: Universitas Bung Hatta.
- Enie, A.B., 1992. Leather Yang Bukan Kulit Majalah "Pangan" No. 32 Vol VIII: 70-72.
- Fadli. 2010. Manfaat Kulit Durian. <http://timpakul.web.id/manfaat-kulit-durian.html> (20 Agustus 2014).
- Fennema, O.R., 1976. Food Chemistry 2nd edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Ferris, R. S. B. 1998. *Postharvest Technology and Commodity Marketing*. Nigeria: International Institute of Tropical Agriculture.

- Herfiyanti. 2010. Kulit Durian Pengental Cendol. <http://www.borncotribune.com/citizen-jurnalism/kulit-durian-pengental-cendol.html> (25 Agustus 2014)
- Herman, T.F. 2009. Pengaruh Tingkat Pencampuran Terung Pyrus (*Cyphomandra betacea* Sendt) dan Rumput Laut Dalam Pembuatan Selai Lembaran, *Skripsi*, Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas
- Hutching, J.B. 1999. Food Color and Appearance. Gaithersburg: Aspen Publisher, Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Nagy,S dan P.E.Shaw.1980.Tropical and Subtropical Fruit Composition, Properties and Uses. USA:The AVI Publishing Company,INC.
- Nurlaely, E. 2002. Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. Kajian dari Proporsi buah pencampur. *Skripsi*. Malang: jurusan teknologi hasil pertanian. Universitas brawijaya malang.
- Parimin, S.P 2008. *Jambu Biji: Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Raab, C. and N. Oehler. 2000. Making Dried Fruit Leather. Extention Foods And Nutrition Specialist. Origon State University.
- Rahayu, W.P. 1998). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Rampengan, V.J. Pontoh dan D.T. Sembel., 1985. Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Ranken, M.D. and R.C. Kill. 1993. Food Industries Manual. 23 Edition. Blckie Academic and Professional.
- Salunkhe D.K. and S.S. Kadam. 1995. Handbook of Fruit Science and Technology. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Setiadi. 2008. Bertanam Durian. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi. 1988. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi.1997. Prosedur analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Suharto. 1991. Teknologi Pengawetan Pangan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Suparyo. 2014. 14 manfaat buah jambu biji untuk kesehatan. <http://daunbuah.com/14-manfaat-buah-jambu-biji-untuk-kesehatan/> (21 agustus 2014).
- Ting, S.V. and R.L. Rousell. 1986. Citrus Fruits and Their Products: Analysis and Technology. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Untung, O. 2008. Durian untuk Kebun Komersial dan Hobi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Walter.R.H.1991.The Chemistry And Technology of Pectin. San Diego: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G., dan S. Fardias. 1980. Pengantar Teknologi Pangan . Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G. 1989. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta.: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wong, W.W., F.M. Abbas., Alkarkhi., and A.M. Easa. 2009. Optimization of Pectin Extraction from Durian Rind (*Durio zibethinus*). Using Response Surface Methodology. J. Food Sci 74 (8):C637-C641.
- Yudha,T. 2011. Jangan Dulu Buang Kulit Durian. <http://www.indonesiamedia.com/2011/04/09/jangan-dulu-buang-kulit-durian/> (3 September 2014)
- Zapsalis, C. 1985. Food Chemistry and Nutritional Biochemistry. New York: John Wiley and Sons.