

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Kandungan karbohidrat pada jus buah mangga merk A yang dijual di pasaran memiliki hasil yang lebih besar yaitu $23,01\% \pm 1,79$ dibandingkan dengan jus buah mangga yang diolah sendiri dengan perolehan kadar sebesar $11,45\% \pm 1,03$.
2. Perbandingan hasil uji statistik metode *Independent Sample T Test* untuk pengujian kadar karbohidrat pada jus mangga segar merk A yang dijual dipasaran dengan jus mangga yang diolah sendiri memiliki hasil yang berbeda bermakna.
3. Metode hidrolisis yang digunakan adalah dengan pemanasan sederhana, dan pada suhu dan waktu paling baik untuk hidrolisis karbohidrat adalah pada suhu 67°C - 70°C selama 10 menit .

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kadar bahan tambahan pemanis pada jus buah mangga yang dijual di pasaran untuk menunjukkan apakah jus buah mangga yang dijual di pasaran terdapat bahan tambahan pemanis, sehingga dapat memberikan gambaran lebih lanjut kepada masyarakat bahwa jus buah yang diolah sendiri lebih baik untuk dikonsumsi dibandingkan dengan jus buah mangga yang dijual dipasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009, *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*, Gramedia, Jakarta 29.
- Anonim, 2007. *Enzymatic Production of Invert Sugar*, Project Consulting of Life Science; Ensymm company, Germany.
- Badan POM RI (2006), *Surat Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor: HK.00.05.52.4040 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta : Badan POM RI.
- Daud, M., Safii, W., dan Syamsu, K. 2012, Biokonversi Bahan Berlignoselulosa menjadi Bioetanol menggunakan *Aspergillus niger* dan *Saccharomyces cerevisiae*, *Jurnal Perennial*, volume **8(2)**: 43-51.
- Fachry, A.R., Astuti, P. & Puspitasari, T.G. 2013, Pembuatan Bioetanol dari Limbah Tongkol Jagung dengan Variasi Konsentrasi Asam Klorida dan Waktu Fermentasi, *Jurnal Teknik Kimia*, **19(1)**: 60–69.
- <https://www.checkinjakarta.id/read/5-jus-mangga-yang-sedang-naik-daun-di-jakarta>. Diakses pada tanggal 8 Agustus 2019.
- Kementrian Kesehatan RI. 2014, *Farmakope Indonesia edisi V*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Manikhanda. 2011, ‘Perbandingan Metode dan Verifikasi Analisis Total Karbohidrat Dengan Metode Luff-Schoorl dan Anthrone Sulfat’, *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Bintang, M. 2010, *Biokimia Teknik Penelitian*, Erlangga, Jakarta: 87-99.
- Murray, R. B., Granner, D. K., and Rodwell, V. W. 2006, *Harper's Illustrated Biochemistry*, The McGraw-Hill Companies Inc. 27th Ed. 119-127.
- Philippine National Standard, 2007, *Mango Beverage Products Specification*, Philippine: Department of Trade and Industry Philippine: 1-13.
- Pracaya. 2011, *Bertanam Mangga*, Edisi Revisi, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pradnyana, I Komang D. A., Pawarta, I Made O. A. dan Sudarma, N. 2014, ‘Penentuan Kadar Sukrosa pada Nira Air Kelapa dan Nira Aren

- dengan Menggunakan Metode Luff School', *Chemistry Laboratory*, Vol I no. 1, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Medika PPNI, Bali.
- Rahman, A. dan Sumantri.2007, *Analisis Makanan*, Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rohmaningtyas, D. 2010, 'Perbanyak tanaman mangga dengan teknik okulasi di kebun benih tanaman pangan dan hortikultura Tejomantri Wonorejo Polokarto Sukoharjo', *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Neidhart, S. & Vasquez-Caicedo, A.L. 2002, 'Physical, Chemical and Sensory Properties of Nine Thai Mango Cutivars and Evaluation of their Technological and Nutritional Potential', *International Symposium Sustaining Food Security and Managing Natural Resources in Southeast Asia*, Thailand.
- Safitri, A.A. 2012, 'Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella', *Skripsi*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sastrohamidjojo, H. 2005, *Kimia Organik*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet., Haryono dan B., Suhardi. 2010, *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit Liberty, Yogyakarta: 71-79.
- Sumardjo, D. 2009, *Pengantar Kimia*, Buku Panduan Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I , EGC, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.