

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa:

1. Varietas dan konsentrasi larutan gula yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap beberapa sifat fisiko-kimia manisan kering tomat.
2. Manisan kering tomat dari varietas Roma pada konsentrasi larutan gula 50% memberikan hasil yang terbaik dengan kadar air 21,03%, kadar gula reduksi 53,31%, vitamin C 34,19 mg, total asam 5,41%, tekstur 2,98 mm/g/detik, aktivitas air 0,541, tingkat kesukaan terhadap rasa 5,00, tingkat kesukaan terhadap warna 4,80, dan tingkat kesukaan terhadap tekstur 5,24 .
3. Manisan kering tomat dari varietas Ratna pada konsentrasi larutan gula 50% memberikan hasil yang terbaik dengan kadar air 20,48%, kadar gula reduksi 55,74%, vitamin C 33,13 mg, total asam 4,45%, tekstur 2,12 mm/g/detik, aktivitas air 0,536, tingkat kesukaan terhadap rasa 4,80, tingkat kesukaan terhadap warna 4,31, dan tingkat kesukaan terhadap tekstur 4,51.
4. Tomat dari varietas Roma lebih sesuai untuk dibuat sebagai manisan.

6.2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian terhadap jenis bahan pengemas dan kondisi penyimpanan untuk mengetahui masa simpan manisan kering tomat.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1982. Aktivitas Air Dan Kerusakan Bahan Makanan. Agritech, Yogyakarta.
- Anonimous, 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Anonimous, 1983. Manisan Kering Buah-buahan. SII. 0718-83. Departemen Perindustrian R.I., Jakarta.
- Apandi, M., 1984. Teknologi Buah Dan Sayur. Alumni, Bandung.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press, Jakarta.
- Furia, T.E., 1968. Hand Book of Food Additive, The Chemical Rubber Co., Ohio.
- Hanafiah, K.A., 1993. Rancangan Percobaan. Rajawali Pers, Jakarta.
- Kartasapoetra, A.G., 1989. Teknologi Penanganan Pasca Panen. Bina Aksara, Jakarta.
- Larmond, E., 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute, Central Experimental Farm, Ottawa.
- Lawrence, G.H.M., 1951. Taxonomy of Vascular, The Macmillan Company, New York.
- Makfoeld, D., 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Penerbit Agritech, Yogyakarta.
- Ranganna, S., 1977. Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product. Tata Mc. Graw Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Ridwan, M., 1992. Membuat Manisan Kering Tomat dalam Surabaya Post 15 Nopember 1992, Surabaya.
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., 1989. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudjana, M.A., 1982. Disain Dan Analisis Eksperimen. Penerbit Tarsito, Bandung.

- Tugiyono, H., 1992. Bertanam Tomat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Winarno, F.G., 1973. Pigment Dalam Pengolahan Pangan. Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Fatemeta IPB, Bogor.
- Winarno, F.G., 1980. Pengantar Teknologi Pertanian. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.