

VI. KESIMPULAN & SARAN

6.1. Kesimpulan,

1. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan waktu blanching berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, kadar total asam, kadar vitamin C, uji organoleptik warna "leather" angka yang dihasilkan. Tetapi waktu blanching ini tidak berpengaruh terhadap kadar air, tekstur dan uji organoleptik rasa "leather" angka yang dihasilkan.

2. Perlakuan konsentrasi asam sitrat berpengaruh terhadap kadar gula reduksi, kadar total asam, kadar vitamin C, tekstur, uji organoleptik warna dan rasa "leather" angka yang dihasilkan tetapi perlakuan asam sitrat ini tidak berpengaruh terhadap kadar air "leather" angka.

3. Kombinasi perlakuan yang terbaik adalah waktu blanching 10 menit dan konsentrasi asam sitrat 0,75 %.

6.2. Saran

Dari hasil pemilihan kombinasi perlakuan yang terbaik ternyata masih mempunyai kelemahan yaitu kurang disukai pada uji organoleptik warna. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap "leather" angka agar dapat diperoleh kombinasi yang lebih tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 1967. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Penerbit Bhatara, Jakarta.
- . 1974. Bertanam Pohon Buah-Buahan. Penerbit Yayasan Kanisius, Yogyakarta.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Penerbit Alumni, Bandung.
- Desrosier, N.M. 1977. The Technology of Food Preservation. The Avi Publishing Company, Inc. United States of Amerika.
- Daud, A. 1991. Nangka Mini. Penerbit CV Yasaguna, Jakarta.
- Jacobs, M. 1962. The Chemical Analysis Of Food And Food Products. Three Edition. D Van Nostrand Company, Inc. New York.
- Muchtadi, D. 1979. Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati. Departemen Teknologi Pertanian. Fatemata. IPB, Bogor.
- Pantastico, E.R.B. 1989. Fisiologi Pasca Panen Penanganan Dan Pemanfaatan Buah-Buahan Dan Sayur-Sayuran Tropika Dan Subtropika. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Ranganna, S. 1986. Manual Of Analysis Of Fruit And Vegetables Products. Tata Mcgraw Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Sudarmadji, S ; B. Haryono Dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. PT Mediyatama Perkasa, Jakarta.
- Wahyudi, E.P. 1993. Leather Nangka, Kaya Vitamin C. Penerbit Surabaya Post, Surabaya.
- Winarno, F.G. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.