

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Perlakuan pH yang berbeda-beda mempengaruhi kadar air, kadar total asam, kadar gula reduksi, kadar sukrosa, tekstur, a_w dan tingkat kesukaan terhadap tekstur dan rasa manisan pepaya.
2. Perlakuan pH 3,0 menghasilkan manisan pepaya yang terbaik berdasarkan hasil pengambilan keputusan menurut metode Multiple Criteria Decision Making, ditinjau dari parameter-parameter: a_w , tingkat kesukaan terhadap rasa dan tingkat kesukaan terhadap tekstur.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap faktor-faktor lain yang mempengaruhi sifat-sifat fisik, kimia dan organoleptik manisan pepaya, seperti: varietas pepaya yang digunakan, kandungan pektin, suhu dan lama pemanasan yang optimal.
2. Untuk menjaga kestabilan sifat fisik dan kimia manisan pepaya agar manisan tersebut mempunyai daya simpan yang lama maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai jenis pengemas dan kondisi penyimpanan yang tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1970. Processing of Fruit, Vegetables and Other Food Products. Small Business Publ. Roop Nagar. New Delhi.
- Anonimous, 1983. SII: Manisan Kering Buah-Buahan. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Anonimous, 1992. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Puslitbang Hortikultura. volume XIV No 3. Jakarta.
- Anonimous, 1993. Kumpulan Kliping Pepaya. Pusat Informasi Pertanian. Trubus.
- Anonimous, 1994. Mengolah Pepaya Menjadi Permen Jeli. Agrobis-Pasca Panen. No. 43 / Th. II. PT. Jawa Pos, Surabaya.
- Baga Kalie, Moehd., 1996. Bertanam Pepaya. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Buckle, 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta.
- Charley, 1982. Food Science. John Wiley and Sons. edisi 2, New York.
- Considine, D.M., 1982. Food and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company, Inc. New York.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press, Jakarta.
- Fennema, O.R., 1976. Food Chemistry. 2nd ed. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Gaspersz, V., 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. Armico, Bandung.
- Glicksman, 1969. Gum Technology in Food Industry. Academic Press. New York.
- Grosch, W. dan H.D. Belitz, 1987. Food Chemistry. Library of Congress Cataloging in Publication Data, Stinger-Verlag Berlin, Germany.
- Hanafiah, K.A., 1995. Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Kartika, B., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Kumalaningsih, S., 1990. Teknologi Pangan. Jilid 1. PT Jawa Pos. Surabaya.

- Kumalaningsih, S., 1990. *Teknologi Pangan*. Jilid 1. PT Jawa Pos. Surabaya.
- Lawrence, G.H.M., 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. The MacMillan, New York.
- Lee, 1974. *Food Service Science*. AVI Publishing. Westport Connecticut USA.
- Millet, M.A., et al, 1976. *Physical and Chemical Pretreatment for Enhancing Cellulosa Sacharification in Enzymatic Conversion of Cellulosa Materials*. Technology and Application. John Willey and Sons, Inc. New York.
- Oakenful, D.G., 1985. Gelation of High Methoxyl Pectin. *Journal Food Technology*, volume 37.
- Potter, N.N., 1986. *Food Science*. 4th ed. The AVI Publishing, Co., Connecticut.
- Ranganna, S., 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetables Product*. Tata Mc Graw Hill Publishing Co., Ltd, New Delhi.
- Santoso, Ratno Dwi dan Mustadjab H.K., 1992. *Analisis Regresi*. Penerbit Andi Offset. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudibyo, R., 1979. *Pektin dari Sisa Hasil-Hasil Hortikultura*. Warta Pertanian, Jakarta.
- Tranggono, 1989. *Bahan Tambahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Walter, R.H., 1991. *The Chemistry and Technology of Pectin*. Academic Press, Inc. San Diego, California 92101.
- White, Abraham., 1968. *Principles of Biochemistry*. Mc Graw Hill Inc. USA.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Zapsalis, C., 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. John Wiley and Sons, New York.
- Zeleny, M., 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. Mc Graw Hill Co. New York.