

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Semakin besar konsentrasi pektin memberikan pengaruh terhadap penurunan kadar air, peningkatan total padatan terlarut, kenaikan pH, tekstur yang semakin kokoh dan penurunan daya oles selai.
2. Konsentrasi pektin komersial yang tepat untuk menghasilkan selai buah markisa yang dapat diterima panelis adalah pektin 1,5% karena memiliki nilai tertinggi kesukaan panelis terhadap kenampakan, rasa dan flavor.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang tingkat sineresis dan umur simpan selai markisa kuning serta perubahan sifat fisikokimia selama penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. AOAC. Washington DC. USA
- Apandi, M., 1994.. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni Karya
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Cruess, W.V. 1958. *Commercial Fruit and Vegetable Products*. New York: Mc. Graw Hill Book Company.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Diterjemahkan oleh: M. Mulyohardjo). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Kliemann, E., Simas, K.N., Amante, E.R., and Prudencio, E.S. 2008. *Optimisation of Pectin Acid Extraction from Passion Fruit Peel (Passiflora edulis flavicarpa) using Response Surface Methodology*. Brazil: International Journal of Food Science and Technology.
- Imeson¹. A. P. 2000. *Carrageenan* di dalam Handbook of Hydrocolloids. G. O. Phillips dan P. A. Williams (eds.). CRC Press, New York.
- Imeson², A.E. 2009. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono.1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas.
- Nakasone HY & Paull RE. 1998. *Tropical Fruits*. London: CAB International.
- Oloivera E.M.S. and Resende, E.D. 2012. *Yield of Albedo Flour and Pectin Content in the Rind of Yellow Passion Fruit*. Brazil: Ciencia e Tecnologia de Alimentos.

- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd ed.* New York: Academic Press, Inc.
- Pruthi, 1963. *Passion Fruits. Tropical and Subtropical Fruits.* Florida: The Avi Publishing Company.
- Satuhu, S., 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Seixas, L.F., Fukuda, D.L. 2011. *Extraction of Pectin from Passion Fruit peel with Acetic Acid.* Brazil: UTFPR
- Standar Nasional Indonesia.1978. *Selai Buah dalam Standart Industri Indonesia.* Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian.* Yogyakarta: Liberty.
- Susanto, 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian.*Malang: Universitas Brawijaya.
- Suyanti, R. 2010. *Strategi Pembelajaran Kimia.* Yogyakarta: Graha Ilmu
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut.* Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Verheij, E.M.W. dan R.E. Coronel, 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara, Buah-buahan yang Dapat Dimakan.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yuwono S dan T, Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan.* Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya