

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Hasil karakteristik fisik dan kimia *fruit leather* mangga harum manis dan pisang goroho yang didapatkan kadar air dengan berkisar 33,80%-29,86%, gula total dengan kisaran 55,39%-58,60%, vitamin C dengan kisaran 29,35mg-25,35mg, total asam dengan kisaran 1,22%-1,68%, dan elongasi dengan kisaran 6,99%-11,77%.
2. Hasil sensoris menunjukkan bahwa keempat formula memberikan pengaruh terhadap parameter rasa, aroma, warna dan tekstur *fruit leather* .

Saran

1. Sebaiknya digunakan alat pencetak dalam menyeragamkan ketebalan serta ukuran *fruit leather*.
2. sebaiknya ditambahkan gula 20% pada produk *fruit leather*.
2. Perlu adanya penelitian lanjutan terhadap kandungan antioksidan serta serat pangan pada *fruit leather* berbahan dasar mangga harum manis dan pisang goroho.
3. Perlu adanya penelitian berbagai pengaruh dari konsentrasi pektin, konsentrasi gum arab, dan konsentrasi karagenan.
4. Perlu adanya penelitian tentang pembuatan kemasan yang baik untuk *fruit leather* .

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, 2016. *Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Karagenan Terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas*. Fakultas Teknik. UNS. Surabaya.
- Antarlina S.S., 2003. *Identifikasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-Buahan Lokal Kalimantan*. Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa, Banjar Baru. Kalimantan Selatan. Buletin Plasma Nutfah vol 15 : 80-90.
- Alvina, 2015. *Fruit Leather, Cemilan Pengganti Permen*. <https://nuragnialvina.wordpress.com/2015/07/27/fruit-leather/>. Diakses 23 Januari 2019.
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- Apriliyanti dan Tina, 2010. *Kajian Sifat Fisiko Kimia Dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian. USM. Surakarta.
- Astuti, 2015. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak*. Skripsi. Fakultas Pertanian. USU. Medan.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Penerbit UI Press, Jakarta. dalam Zulkifli F.M.P., 2016. *Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (Morus nigra)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. UP. Bandung.
- Blanshard J.M.V., 2003. *Polysaccharide in Food Butterworth*. Mc Graw Hill Inc. New York. dalam Rini P.S., Rona J.N., Ridwansyah., 2016. *Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Sirsak (Annona muricata L.) dengan Bubur Bit (Beta vulgaris) dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather*. Program Studi Ilmu Teknologi Pangan. USU. Medan.
- Chaubey M., and Kapoor V.P., 2001. *Structure of Galactomannan from The Seeds of Cassia Agustifolia Vahl*. Carbohydrate Research 332: 439-444. dalam Nurhayati N., Maryanto M., Rika T., 2016. *Ekstraksi Pektin dari Kulit dan Tandan Pisang dengan Variasi Suhu dan Metode*. Teknologi Hasil Pertanian. UJ. Jawa Timur.
- Chung, D.S. and D.I. Chang. 1982. *Principles of Food Dehydration*. J.Food. Protec.45 (5):475-478. dalam Histifarina D, dan Deliana P.A., 2009. *Pengajian Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Mangga Kering*

Di Kabupaten Indramayu. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Barat.

- Christiawan Kenny., 2017. *Pengujian Kadar Gula dan Total Asam Gula Sebagai Bagian dari Pengawasan Mutu (Quality Control) Produk Kecap Manis di PT. Lombok Gandaria*. Program Studi Teknologi Pangan. UKS. Semarang.
- Datunsolang Irwan., 2018. *Pembuatan Bolu dengan Substitusi Tepung Pisang Goroho*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. UG. Gorontalo.
- Delden, K.V., 2011. *Fruit Leather*. Extension Service. University of Alaska Fair Banks. dalam Sufinah, Millatul U. dan Sri H., 2015. *Optimasi Pengolahan Mango Leather*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. UTM. Madura.
- DSN-SNI No. 1718-83. 1996. *Syarat Mutu Manisan Kering Buah-Buahan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Fitantri, 2013. *Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Penambahan Karagenan*. Program Studi Teknologi Pertanian. USM. Surakarta.
- Fransisca Amelia Nugoroho, 2017. *Perubahan Senyawa Prekursor Aroma dan Senyawa Volatil Buah Kepel (Stelechocarpus burahol) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Fakultas Pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Gaspersz, 1995. *Teknik Analisis dalam Percobaan*. Tarsito, Bandung. dalam Zulkifli F.M.P., 2016. *Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (Morus nigra)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan. UP. Bandung.
- Hardiwijaya 2013. *Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UA. Padang.
- Hasdar M., Erwanto Y., dan Triatmojo S., 2011. *Karakteristik Edible Film yang Diproduksi dari Kombinasi Gelatin Kulit Kaki Ayam dan Soy Protein Isolate*. Buletin Peternakan. Volume 35, Nomor 3: 188-196. dalam Fatimatussholichah D., 2017. *Pengaruh Penambahan Sukrosa Terhadap Nilai Kuat Tarik dan Elongasi Film Gelatin Kulit Kaki Ayam*. Program Studi Farmasi. UINMMI. Malang.
- Hasibuan S.S., Noviar H., dan Akhyar A., 2017. *Pembuatan "Fruit Leather" Buah Jeruk Manis (Citrus sinensis L.) dengan Penambahan Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus)*. Program Studi Teknologi Pangan. UR. Pekanbaru.

- Herschdoerter S. M., 1972. *Quality Control in The Food Industry*. Vol. III. Academic Press, New York and London. dalam Basito, Bara Y., Dara A.M., 2018. *Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxyl Methyl Cellulosa) dan Karagenan Dalam Pembuatan Velvee Buah Naga Super Merah*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. USMS. Surakarta.
- Ichsan M.C., dan Wijaya I., 2014. *Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Arum Manis (Mangifera indica L.)*. Fakultas Pertanian. UMJ. Jember.
- Kartika B., Hastuti P., dan Supartono W., 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. dalam Khaerunnisa, 2015. *Evaluasi Jenis Pengolahan Terhadap Daya Terima Organoleptik pada Telur Infertil Sisa Hasil Penetasan*. Fakultas Peternakan. UH. Makassar.
- Kusbandari A., dan Hari S., 2017. *Kandungan Beta Karoten dan Aktivitas Penangkapan Radikal Bebas Terhadap DPPH (1,1-difenil 2-pikrilhidrazil) Ekstrak Buah Blewah (Cucumis melo var. Cantalupensis L) Secara Spektrofotometri UV-VISIBEL*. Fakultas Farmasi. UAD. Yogyakarta.
- Kristiani Y., 2016. *Sifat Fisikokimia Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata D.)* Program Studi Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Ladamay N.A., dan Sudarminto S.Y., 2014. *Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC)*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. UB. Malang.
- Luthony TL., 1990. *Tanaman Sumber Pemanis*. Penebar Swadaya. Jakarta. dalam Yunita M., dan Rahmawati, 2015. *Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Manisan Kering Buah Carica (Carica candamarcensis)*. Jurusan Teknologi Pangan. USJ. Jakarta.
- Marzelly A.D., Sih Y., Triana L., 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Fruit Leather Pisang ambon (Musa parasidiaca S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. UJ. Jawa Timur.
- Mulyanti S., 2005. *Teknologi Pangan*. Trubus Agri Sarana. Surabaya.
- Murdijati G., Theresia F.K.S., 2006. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita maxima) Terhadap Sifat-Sifat Produknya*. Program Studi Teknologi Pangan. UGM. Yogyakarta.

- Niki, E., and Noguchi, N. 1995. *Interaction Among Vitamin C, Vitamin E and B carotene*. American Journal Clinical Nutrition, 62(1), 1322-1326. dalam Risnayanti, Sri M.S., Ratman, 2015. *Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dan Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) Yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah*. Program Studi Kimia. UTP. Palu.
- Pasaribu H.U., Akhyar A., Faizah H., 2015. *Pemanfaatan Mangga Arum Manis dalam Pembuatan Dodol dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Ketan dan Rumpuk Laut*. Program Studi Hasil Teknologi Pangan. UR. Riau.
- Permadi A., dan Vidola R.N., 2018. *Pemanfaatan Pati Jagung (Zea Mays) Menjadi Edibel Film Yang Diinkorporasikan Dengan Perasan Temu Hitam (Curcums aeruginosa) dan Plasticizer Gliserol Sebagai Coating Buah Segar*. Laporan. Program Studi Teknik Kimia. USM. Semarang.
- Prabawati S., Suyanti dan Dondy A.S., 2008. *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian. Jawa Barat.
- Pracaya, 2008. *Bertanam Mangga*. Jakarta : PT Penebar Swadaya. dalam Niswah C., Elfira R.P., Ela I., 2016. *Pengaruh Pengolahan Buah Mangga Manalagi Segar (Mangifera indica L.) Menjadi Manisan Mangga Kering Terhadap Kadar Vitamin C*. Program Studi Pendidikan Biologi. UIN Raden Patah. Palembang.
- Puspasari K., F. Rusli., dan S. Mileiva., 2005. *Formulasi Campuran Flower Leather dari Bunga Mawar dengan Ekstrak Rempah-Rempah (Cengkeh dan Kayumanis) Sebagai Pangan Fungsional Kaya Antioksidan*. PKPM-2-5-1, Bogor. dalam Lubis S.A.M., Herla R., Terip K., 2014. *Studi Perbandingan Nenas dan Kangkung Dengan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. USU. Medan.
- Rimadani Pratiwi, 2018. *Metode Analisis Kadar Vitamin C*. jurnal.unpad.ac.id/article.view. UP. Sumedang. Diakses 25 Juni 2019.
- Safitri A.A., 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. UH. Makassar.
- Santoso A., 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. UNWIDHA. Klaten.
- Sinaga D,S,M., Ismet S., Ridwansyah, 2017. *Pengaruh Perbandingan Nenas Dengan Bit dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Fruit Leather Nenas*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. USU. Medan.

- Soekarto, S.T., 1985. *Penilaian Organoleptik (Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta. dalam Laksmi R.T., Legowo dan Kusrahayu, 2012. *Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget Yang Di Subtitusi Dengan Telur Rebus. Animal Agriculture*. UD. Jawa Tengah.
- Stover, R.H., and N.W.Simmons., 1987. *Bananas 3rd*, Longmans Group, U.K. L.td. Singapore. dalam Noor, Z., 2007. *Perilaku Selulose Buah Pisang dalam Penyimpanan Udara Termodifikasi*. Seminar Nasional Teknologi 2007 (SNT 2007), ISSN : 1978 -9777, Yogyakarta, 24 November 2007.
- Sudarmaji, S., B.Haryono dan Suhardi,1988. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Lyberty : Yogyakarta. dalam Safitri A.A., 2012. *Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. UH. Makassar.
- Suryanto E., Lidya I.M., 2017. *Korelasi Antara Kapasitas Antioksidan dan Kandungan Fenolik Dari Tepung Komposit Pisang-Jagung*. Program Studi Kimia. UNSRAT. Manado.
- Susanto, T. dan B. Saneto., 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : Bani Ilmu. dalam Zaini Z.O.F., 2016. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, Dan Kadar Alkohol Kefir Susu Kacang kedelai (Glycine max (L) Merill)*. Program Studi Biologi. UIN MMI. Malang.
- Suseno T.I.P., Nita F., Netty K., 2008. *Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel*. Program Studi Teknologi Pangan. UWMS. Surabaya.
- Syah M.I., Suwendar., Lanny M., 2015. *Uji Aktifitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Daun Mangga Arumanis (Mangifera indica L. "Arumanis") Pada Mencit Swiss Webster Jantan Dengan Metode Tes Toleransi Glukosa Oral (Ttgo)*. Program Studi Farmasi. UNISBA. Bandung.
- Wayan, 2009. *Karboksimetil selulosa (CMC)*.<http://wayan.web.id>. diakses 13 Juli 2019 pukul 7.51 WITA.