

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Perlakuan bahkan baku dari Marmalade berbahan dasar mangga arumanis dan penambahan pektin memberikan pengaruh nyata terhadap nilai yang dihasilkan, dengan nilai rata – rata sebagai berikut : (1) Kadar Air 83.12 % (2) total gula 4,92 % (3) Daya Oles 9.76 cm.
2. Uji organoleptik memberikan pengaruh nyata terhadap Marmalade yang dihasilkan, hal ini dibuktikan dengan (1) warna 4,3% (netral) perlakuan K 45: p 0,00: m 100ml, (2) aroma 5,5% (netral) perlakuan k 45ml: p 0,5gr m 100ml, rasa 5,33% netral perlakuan k 45ml: p 0,00 m 100ml, tekstur 5,06% agak suka perlakuan k 45: p 1,5gr m 100ml.
3. Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis rata-rata menyukai pada perlakuan 1,5 grm produk sari buah kurma dan pektin pada organoleptik marmalade mangga arumanis

5.2. Saran

Kiranya penelitian ini dapat di jadikan sebagai informasi terbaru dari penelitian produk marmalade dan pembelajaran bagi dunia usaha produk yang dapat di kembangkan menjadi inovasi terbaru yang dapat menghasilkan nilai jual dan masyarakat dapat mengembangkan pengolahan mangga arumanis dengan produk marmalade.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajala, Emmanuel Majekodunmi. 2012. The Influence Of Workplace Environment On Workers' Welfare, Performance And Productivity. The African Symposium: An online journal of the African Educational Research Network. Volume 12, No. 1, June 2012, p. 141-149.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. Washington: Association of Official Analytical Chemists
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Assosiation of Oficial Chemist. Inc.* Virginia.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N. L., Sedarnawati, dan Budiyanto, S. 1989. Analisis Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Bogor.
- Aristantia, 2016. Studi Pembuatan Marmalade Serta Karakterisasinya.
- Badan Pusat Statistik. 2000. Indikator sosial ekonomi indonesia. Badan Pusat Statistik Indonesia. Jakarta
- Budianta, D. W., Harijono, dan Murtini 2000. *Pengaruh Penambahan Kuning Telur dan Maltodekstrin terhadap Kemampuan Pelarut Kembali dan Sifat Organoleptik Santan Bubuk Kelapa (Cocos nucifera L.)*. Jurnal Pertanian. 1 (2): 60. Universitas Katolik Wieya Mandala. Surabaya.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2009. Ilmu Pangan. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Cruess, W.V. 1958. Commercial Fruit and Vegetable Products. 1st Ed. McGrawHill Book Company, Inc. New York
- Direktorat Tanaman Buah, (2003) Standar Prosedur Operasional (SPO) Mangga Arumanis Kabupaten Deli Serdang, Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Departemen Pertanian.
- Effendi, Dkk. 2014. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*).

- Fachruddin, L. 1997. Pektin dan SumberNya. Kanisius. Yogyakarta.
- Guizani, N., Al-Saidi, G.S., Rahman, M.S., Bornaz, S. And Al-Alawi, A.A. 2010. State diagram of dates: glass transition, freezing curve and maximal-freezeconcentration condition. *Journal of Food Engineering*. Vol. 99 (2): 92-97
- Ichsan, M.C. dan I. Wijaya. 2012. Responsibilitas Mangga Varietas Arumanis Terhadap Self-Incompatible Pembuahan Akibat Penggunaan Konsentrasi SADH. *Jember, Fakultas Pertanian UM, Agritrop 8(2) : 134-144.*
- Ichsan, M.C. dan I. Wijaya. 2015. Karakter Morfologis dan Beberapa Keunggulan Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.). *Jember, Fakultas Pertanian UM, Agritrop 13(1) : 65-71.*
- Ichsan, M.C., dan R. Iwananda. 2015. Pencegahan Kerusakan Beberapa Varietas Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Akibat Getah Dengan Pengaturan Masa Panen. *Jember, Fakultas Pertanian UM, Agritrop 3(2) : 17-25.*
- Ismail, Dkk. 2018. Pengaruh Substansi Sari Kurma Terhadap Daya Terima Marmalade Jeruk Pamelon. *Darussalam Nutrition Journal*.
- Mondher Kouki dan Moncef Guizani. 2009, "Ownership Structure and Dividend Policy Evidence From Tunisian Stock Market". *European Journal of Scientific Research*, Vo. 25 No. 1, pp. 42-53. 121
- Myahara R, M., J Karkalas, and M.S Taylor. 1999. The composition of maturing Omani dates. *Journal of Science and Food Agriculture*. Vol.79 (1): 345350.
- Pracaya. 2011. Bertanam Mangga. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rukmana, Rahmat. 1994. Bayam, Bertanam & Pengelolaan Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius.
- Rosita, Dkk. 2011. Derajat Keasaman dan Karakteristik Organoleptik Produk Fermentasi Susu Kambing dengan Penambahan Sari Kurma tang

Diinokulasikan Berbagai Stater Bakteri Asam Laktat. Universitas Padjajaran. Jurnal Ilmu Ternak. Vol.11:49-72.

Sarwono, Sarlito Wirawan. 2001. Psikologi Remaja. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Siregar, A. 2009. Pemberian ASI Eksklusif dan Faktor-faktor yang Mempengaruhinya. Jurnal : Universitas Sumatra Utara.

Sudarminto S Yuwono dan Tri Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian.

Suprapti, L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka dan Pemanfaatannya. PT Gramedia Pustaka: Jakarta. 80 hlm.

Syah, S. Suwendar N. dan Mulqi S, EN. 2015. Kadar Vitamin C Pada Buah Arumanis. Jurnal Penelitian Sains Dan Tekonologi.

Tafajani, D. S. 2011. Panduan komplit bertanam sayur dan buah-buahan. Yogyakarta, Cahaya Atma. 110 hal.

Yunita, Seila. 2013. Pengaruh Jumlah Pektin dan Gula Terhadap Sifat Organoleptik Jam Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). Universitas Negri Surabaya.