

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian dan pembahasan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa perlakuan G1P1 (46,41) dalam konsentrasi 30% sehingga menghasilkan manisan belimbing wuluh dengan konsentrasi terbaik. Jenis pengeringan dapat memperkokoh tekstur terhadap manisan belimbing wuluh yang dapat digunakan pada manisan. Semakin tinggi konsentrasi gula semakin rendah kadar vitamin C pada manisan belimbing wuluh. Uji organoleptik manisan belimbing wuluh memiliki tekstur yang terbaik dengan konsentrasi gula 10%. tingkat kesukaan penulis dapat dilihat dari aroma, rasa dan warna yang dapat disukai adalah manisan belimbing wuluh dengan penambahan gula 10%.

#### **5.2 Saran**

Dari hasil yang diperoleh direkomendasikan dalam proses pengeringan manisan belimbing wuluh dilakukan 7 jam menggunakan oven dengan konsentrasi gula 10%, agar menghasilkan manisan belimbing wuluh dengan kadar air yang sesuai dengan syarat mutu manisan dan perlu penelitian lanjut tentang konsentrasi gula yang digunakan dalam pemasakan manisan belimbing wuluh.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aina, M Dan Suprayogi, D., 2011. Uji Kualitatif Vitamin C Pada Berbagai Makanan Dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan. Jambi: Universitas Jambi. Vol 3 No 1.
- Angelina. 2011. Pengaruh Perendaman Irisan Wortel (*Daucus Carota L*) Dalam Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) terhadap karakteristik mutu keripik wortel. Skripsi. Fakultas teknologi pertanian universitas andalas. Padang
- Arpah, M. 2000. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan, Insitut Pertanian Bogor.
- Arifin, Noor.1999. Ilmu sosial dasar. Bandung:CV. Pustaka Setia.
- Azzamy. 2015. Pengertian fungisida Dan Jenis-Jenis Fungisida. Tersedia: [Http://Mitalom.Com/Pengertian-Fungisida-Dan-Jenis-Jenis-Fungisida/Diakses](http://Mitalom.Com/Pengertian-Fungisida-Dan-Jenis-Jenis-Fungisida/Diakses) : 17 Febuari 2017.
- Directorat Pengolahan Hasil Pertanian, Ditjen PPHP, Deptan. 2005. Panduan Sarana Pascapanen Dan Pengolahan Hasil Horikultura. Jakarta: Deptan.
- Desrofior, N.W., (1998): Teknologi Pengawetan Pangan. Pemerintah M. Muljohardjo. Ui-Press, Jakarta.
- Ferawati, T. F. & Windiyyastari, C 2008. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) Kering. Sagu, Meret 2008 Vol. 7. No. 1. Hal. 32-37. Issn. 1412-4424.
- Fachruddin, L. 1998. Membuat Aneka Manisan. Kanisius. Yogyakarta.
- Fahmi, I. 2012. “Analisis Kinerja Keuangan”, Bandung: Alfabeta.
- Fatus, L. 2012. Efek pemanasan dan pengolahan terhadap gizi pangan. <http://.wordpress.com/2012/08/10/efek-pemasakan-dan-pengolahan-terhadap-gizi-pangan/>. Diakses 14 juli 2016.

- Fatmaningrum, D. 2009. Kadar kalsium, Kemekaran Linier, dan daya terima kerupuk uadang yang dibuat dari udang putih (*Litopenaeus vannamei*) Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hayati, R. 2002. Kajian Penggarangan dan pengeringan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dalam pembuatan asam sunti dari aceh. Tesis. Program studi Teknologi pasca panen program pascasarjana. Insitut pertanian bogor. Bogor
- Hamzah, F., dan E. Sribudiani. 2010. Mutu Manisan Kering Buah Naga Merah : Laboratorium Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Riau.
- Hardiyanti E., F, Giyanto, andrew S., rusdianto, 2019. karakteristik fisikokimia dan organoleptik manisan kering belimbing wulh (*Averrhoa blimbi* L.) berdasarkan variasi konsentrasi gula merah dan jenis larutan rendaman. Jember.
- Hasbullah, Rahayu, E.S dan Pribadi, P. 2012. Dasar-dasar Ilmu Pendidikan. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Herikyadi. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gulukosa Dan Ketebalan Irisan Terhadap Karakteristik Manisan Kering Mangga Cengir (*Mangifera Indice*, L. Varr. Cengkir) Skripsi . Universitas Pasuan. Bandung.
- Kusmiadi, R. Varietas Beras dengan konsentrasi kimiawi at penyusutannya. [http://www.ubb.ac.id/menulengkap.php?judul=Varietas%20Beras%20dengan%20Komposisi%20kimiawi%20Zat%20Penyusutannya&&nomorurut\\_artikel=136](http://www.ubb.ac.id/menulengkap.php?judul=Varietas%20Beras%20dengan%20Komposisi%20kimiawi%20Zat%20Penyusutannya&&nomorurut_artikel=136). Diakses pada tanggal 15 november 2011.
- Kartika, Bambang, hastuti P, Supartono W. 1988. Pedoman uji inderawi bahan pangan. UGM. Yogyakarta.
- Imron, S., dkk. 2013. Karakteristik manisan nagka kering dengan perendaman gula bertingkat. Universitas Trunojoyo. Madura.
- Lingga, P Dan Marsono. 1990. Petunjuk Penggunaan Pupuk 9 (Iv). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lucianaratih., P. (2003). Pengaruh Asam Sitrat Dan Pektin Terhadap Mutu Selai Jambu Biji Bangkok (*Psidium Guajava*).
- Misnawi. 2011. Pengaruh Fruktosa Dan Tepungtapioka Sifat Fisik Da Organoleptik Cokelat Batangan. Pelita Perkebunan, Volume 27, Nomer 3. Jember, Indonesia.

- Parikesit., M. 2011. Khasiat Dan Manfaat Buah Blimbing Wuluh. Surabaya: Stomata. H. 1-8; 67-68.
- Muaris, Hindah. 2003. Manisan Buah, Gramedia Jakarta.
- Mikolehi, F. 2012. pengukuran kekerasan Buah mangga dan tomat. Departemen agronomi dan hortikultura IPB.
- Nurjanah, Nunung. 2007. Peluang Usaha Manisan Buah Dan Sayur. Jakarta: Pt. Penerbit Sarana Bobo.
- Nurminabari, I. S. 2008. Kajian Penambahan sukrosa dan ektin terhadap karakteristik marmaleda jeruk sunkist (*Citrus sinensis (L) Osbeck*). Jurnal Infomatek.
- Notoatmodjo S. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Potter, N.N.1980. *Food Science. The AVI Publishing Company Inc., Westport.*
- Pertiwi. 2013. Protein Vitamin dan Bahan Pangan. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pertiwi, I. 2007. Pengembangan Teknologi Pembuatan Manisan Kering Pepaya (Carica Pepaya). Bogor : Insitut Pertanian Bogor
- Rahayu, W.P. 2001. Penentuan Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Rachmayanti N. 2019. Manfaat Belimbing wuluh untuk kesehatan dan kecantikan yang jarang diketahui. Science Direct, NCBI. <http>
- Riansyah, Angga., Supriadi, Agus., & Nepianti, Rodiana, (2013): Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepet Siam (*Trichogaster Pectoradis*) Dengan Menggunakan Oven, Jurnal Fishtech Volume 2 No. 1, Palembang, Universitas Sriwijaya, Pp: 53-68.
- Rehulina Magdalena Br Sagala, Lana Lalujan, & Teltje Koapaha, (2017): Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Manisan Kering Kulit Jeruk (*Citrus reticulata*), Jurnal, Manado, Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Satuhu, S., 1994. Penanganan Dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Subhadrabandu, S., 2001. Under Utilited Tropical Fruits Of Thailand. *Food And Agriculture Organization Of Thr United Nations Regional Office For Asia And The Pascific.*

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan suhardi. 1984. Analisis Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Edisi ke 3. Pusat Antar Universitas Ilmu Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta. 160 hal.
- (SNI) Standart Nasional Indonesia 01-3710-1990. Standar mutu manisan. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- (SNI) Standart Nasional Indonesia 01-3140-2001. Syarat Mutu Gula Pasir. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Windyastasi, C (2012). Pengembangan blimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi*) sebagai manisan kering dengan kajian konsentrasi perendaman air kapur ( $\text{Ca}(\text{OH})_2$ ) dan lama waktu pengeringan. Jurnal industri, I.
- Winarno, F.G, Fardiaz S, Fardiaz D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Wijayakusuma, H.H.M., dan Dalimartha, S., 2005. Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Darah Tinggi. Penebar Swadaya. Jakarta. [