



BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan pada selai pepaya dengan variasi kadar gula dan suhu pemasakan dapat disimpulkan bahwa:

5.1.1 Penelitian Pendahuluan: Dari variasi kadar gula dan suhu pemasakan selai pepaya yang memiliki %*loss* terkecil pada menit ke-120 yang dipilih sebagai waktu pemasakan selai pepaya.

5.1.2 Penelitian Utama: Hasil analisa menunjukkan variasi suhu pemasakan T₃ telah memenuhi syarat standar mutu selai dan dipilih kondisi operasi terbaik yaitu penambahan gula 75 gram dan suhu 80°C.

5.1.3 Selama masa penyimpanan hingga hari ke-4 selai pada suhu ruang memiliki kadar air rata-rata paling besar dibandingkan kadar air pada suhu kulkas sebesar 34,7%. Konsentrasi vitamin A dan C selai tertinggi terdapat pada suhu kulkas dibandingkan konsentrasi vitamin pada suhu ruang.

5.2 Saran

5.2.1 Selai sebaiknya dilakukan pemasakan pada suhu 80°C agar dapat memenuhi standar mutu selai.

5.2.2 Penambahan pengawet alami, seperti guava, jeruk nipis dibutuhkan untuk menjaga selai tetap awet karena dapat menurunkan kadar pH yang dapat mencegah pertumbuhan khamir atau jenis mikroorganisme lainnya.

5.2.3 Pengemasan selai pepaya dapat dilakukan pada toples yang kedap udara, lalu disimpan pada suhu kulkas agar menjaga produk tetap awet.



DAFTAR PUSTAKA

1. Kurniawan, A., *Produksi Selai Pepaya Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Olahan Pangan*. Universitas Sebelas Maret, 2012.
2. Hartanti, M.E., *Pengaruh Penggunaan Madu pada Pembuatan Selai Pepaya*. 2010(A 420100152).
3. Dewi, S.E., *Perbandingan Kadar Vitamin C, Organoleptik, dan Daya Simpan Selai Buah Tomat dan Pepaya yang Ditambahkan Gula Pasir*. Universitas Muhammad Surakarta, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, 2014.
4. Ropiani, *Karakteristik Fisik dan pH Selai Buah Pepaya Bangkok*. Universitas Pertanian Bogor, 2006.
5. Kalie, M.B., *Bertanam Pepaya*. Penebar Swadaya, 1999.
6. Sunarjono, H.H., *Prospek Berkebun Buah*. Penebar Swadaya, 1998.
7. Reninda, D., *Karakteristik Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Tiga Umur Petik Buah*. Institut Pertanian Bogor, 2006.
8. Nofiarli, *Potensi Pemanfaatan Batang Pepaya sebagai Sumber Pangan Baru Menunjang Bio-Industri Pertanian*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika, Sumatera Barat, 2015.
9. Hidaya, H.A., *Pepaya dengan Berbagai Manfaatnya*. Universitas Jendral Sudirman, 2014.
10. Sularjo, *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Pepaya terhadap Kualitas Panen Pepaya*. 2010.
11. Damanik, R., *Gizi Buah Pepaya*. Institut Pertanian Bogor, 2013.
12. Hui, Y.H., *Handbook of Fruits and Fruits Processing*. Blackwell Publishing Professional, USA 2006: p. 45.
13. *Papain 2011*, Direktorat Jendral Pembelajaran dan Kemahasiswaan, restekdikti: Jakarta.
14. Nn, *Buku Putih Penelitian, Pengembangan dan Penerapan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bidang Ketahanan Pangan*. 2006, Jakarta.
15. Fatonah, W., *Optimasi Produksi Selai Dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. Institut Pertanian Bogor, 2002.
16. Sidauruk, M.Y., *Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Universitas Sumatera Utara, 2011.
17. Winarno, F.G., *Kimia Pangan dan Gizi*. 1997, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
18. Muljodihardjo, *Kimia dan Teknologi Pektin*. Universitas Gadjah Mada, 1991: p. 45.
19. Charles, H. and C. Weaver, *Foods: A Scientific Approach, 3rd Edition*. 1998, New Jersey: Prentice Hall.
20. Magfiro, L., *Paper Laporan Praktikum Kimia Fisik III*. Universitas Negeri Surabaya, 2011.
21. F, L., 1997. *Membuat Aneka Selai*, Yogyakarta: Kanisius.
22. Reddy, S.S.C.K. and S.R. Preethi, *Fruit and Vegetable Processing*. Acharya Ng Ranga Agricultural University, 2009: p. 52.
23. Jariyah, R. and D. Wijayanti, *Pembuatan Marnalade Jeruk Bali (Kajian Proporsi Daging Buah: Albedo dan Penambahan Sukrosa)*. Universitas Pembangunan Nasional Veteran, 2011.
24. Feriyani, et al., *Pembuatan Salak (Salacca Edulis Reinw): Kajian dari Penambahan Natrium Benzoat dan Gula yang Tepat Terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan*. universitas Wijaya Kusuma, 2011.
25. Buckle, K.A., *Ilmu Pangan*. 1985, Jakarta: Universitas Indonesia Press.
26. Thorpe, J.F., *Thorpe's Dictionary of Applied Chemical*. 4th edition. Vol. III. 1974, London: Longman green and Company.
27. Kertesz, Z.J., *The Pectic Substances*. Interscience Publishers, 1951.
28. Rolin, C. and D.V. J.D, *Pectin, in Food Gels (ed. P. Harris)*. Elsevier Applied Science, 1990: p. 401.

29. Padmanigrum, R.T., *Bahan Aditif dalam Makanan*. Universitas Negeri Yogyakarta, 2009.
30. Fachruddin, *Membuat Aneka Manisan*. 1998, Yogyakarta.
31. Rahman, M.S., *Handbook of Food Preservation 2nd edition*. 2007.
32. Zentimer, S., *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Sirsak (Annona muricata L) Berkarbonasi*. Departemen Teknologi Pertanian 2007.
33. Srour, R., *Benzoid Acid: Aromatic Intermediate and Derivatives*. 1989.
34. P.K., P.J. and P.K. Nema, <A.pdf>. *American Journal of Food Technology*, 2011.
35. Pambudi, P.E., E. Untanta, and Mujiman, *Identifikasi Daging Segar dab Busuk menggunakan Sensor Warna RGB dan pH Meter Digital*. Institut Sains & Teknologi, Yogyakarta, 2014.
36. Wariyah, C., *Vitamin C retention and Acceptability of Orange (Citrus nobilis var. microcarpa) Juice during Storage in Refrigerator*. Agroindustry Faculty Mercu Buana University, Yogyakarta, 2010.
37. Faramade, O.O., *Kinetics of Ascorbic Acid Degradation in Commercial Orange Juice Produced Locally in Nigeria*, in *Crop Science Conference Proceedings 2007: African*
38. Triwitono, P., *Stabilitas Vitamin Larut Air selama Pengolahan Pangan*. 2012.
39. Suherman, A., *Kimia Pangan Vitamin* Institut Pertanian Bogor, 2009.
40. Chutrtong, W., *Determination of Ascorbic acid in Fruit Juice by High Performance Liquid Chromatography*. Department of Chemistry. Faculty of Science Srinakharinwirot University, Bangkok, 2006.
41. Selimovic, A., *Direct Spectrophotometric Determination of L-Ascorbic acid in Pharmaceutical Preparations using Sodium Oxalate as a Stabilizer*. International Journal of Basic & Applied Sciences IJBAS-IJENS, University of Tuzia, 2011. 11
42. Kenkel, J., *Analytical Chemistry for Technicians* 2003.
43. H, W., *Antioksidan Alami dan Radikal*. 2007, Yogyakarta: Kanisius.
44. Astawan, M. and A.L. Kasih, *Khasiat Warna-Warni Makanan*. 2008, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
45. M.I, S., *Potensi Tepung Wortel sebagai Sumber β -karoten dan Pewarna Alami Pada Geplak*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, 1994.
46. Legowo, A.M., *Diversifikasi Produk Olahan dengan Bahan Baku Susu*. Universitas Diponegoro, 2005.
47. Octaviani, T., A. Guntarti, and H. Susanti, *Penetapan Kadar β -karoten pada Beberapa Jenis Cabe (Genus Capsicum) dengan Metode Spektrofotometri Tampak*. Universitas Ahmad Dahlan, 2014.
48. Murdijati, T.F.K.S.d., *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita maxima) Terhadap Sifat-Sifat Produknya*. Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, 2006. 2(1): p. 81-85.
49. Frazier, W.C., *Food Microbiology*. second edition ed. Vol. 2. 1967, New York: McGraw-Hill. 537.
50. M, A., *Teknologi Buah dan Sayur*. 1984: p. 13.
51. Kalie, M.B., *Bertanam Pepaya*. 1999, Jakarta: Erlangga. `100.
52. Wootton, K.A.B.R.A.E.G.H.F.M., *Ilmu Pangan*. 1985: Universitas Indonesia.