

**BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian :

1. Kadar air, penurunan kadar gula, vitamin C, tekstur, dan kualitas organoleptik (rasa, tekstur, dan aroma) manisan jambu biji kristal kering yang dihasilkan dipengaruhi oleh penambahan konsentrasi gula dan suhu pengeringan.
2. Dengan 50% gula yang ditambahkan dan dikeringkan pada suhu 60°C, perlakuan tersebut memiliki kadar air 35,9178%, kadar gula reduksi 47,9133%, kadar vitamin C 2,221700%, dan tekstur 0,6467 N/nm². Rasa manisan kering memiliki skor 7,91%, aroma 6,87%, dan tekstur 4,21% pada skala organoleptik, menurut panelis.
3. Gula reduksi yang terkandung pada manisan kering jambu kristal memenuhi syarat mutu manisan kering SNI 1996.

5.2 Saran

Berdasarkan temuan dari penelitian ini, penulis menyarankan agar dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai standar kualitas manisan kering dengan parameter kadar abu. Untuk memastikan kandungan mineral manisan buah, para peneliti melihat kadar abu.

DAFTAR PUSTAKA

Afani, F.N.2016.Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. *Jurnal Teknologi Pangan*.Universitas Pasundan.

AOAC (Association of Official Analyst Chemist).2005.Official Methods of Analytical of the Association of Official Analyst Chemist.AOAC,Washington DC.

AOAC (Association of Official Analyst Chemist).1995.*Official Methods of Analytical of the Association of Official Analyst Chemist*.AOAC International.Virginia USA.

Atika, Romalasari.2016.Perbaikan Kualitas Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) var Kristal Dengan Pengaturan Leaf Fruit Ratio Dan Pemberongsongan Buah.*Tesis*.IPB.Bogor.

Bandaru, Harsini and Manish Bakshi.2022.Effect of Different Drying Condition On The Quality of Apple and Guava Fruit Leather.*The Farma Innovation Journal*;10(8):233-237.India

Budiana, N.S.2013.*Buah Ajaib Tumpas Penyakit*.Penebar Swadaya.Jakarta.

Jebbit, S.L and Tiwari, R.B.2019.Development of Nutritious Fruit Leather by Blending Guava and Papaya.*Int Journal Curr Microbiol App Sci*,8(07):813-820

Purwoko, Devi.O.2009.Pengaruh Ketebalan Dan Konsentrasi Larutan Gula Selama Proses Dehidrasi Osmosis Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Manisan Kering Jambu Biji (*Psidium guajava L.*).*Skripsi*.Prodi Teknologi Pangan.Unika Soegijapranata.Semarang.

Sari, Ayu.N.2017.Studi Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Buah Paria (*Momordica charantia L.*) Dengan Menggunakan Tingkat Kematangan Buah Yang Berbeda.*Skripsi*.Fakultas Teknik.Universitas Negeri Semarang.Semarang.

Sari,Erma.F.2018.Pengaruh Kombinasi Ekstrak Daun Melinjo Dan Daun Sirsak Terhadap Aktifitas Makan Dan Moralitas Ulat Grayak Pada Tanaman

Jambu Kristal (*Psidium guajava L.*).*Skripsi*.Universitas Islam Negeri Raden Intan.Lampung.

Setyaning et al. 2010.*Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*.Institut Pertanian Bogor.Bogor.

Shabrina,Z.U,Susanto.W.H.2017.Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Dengan Metode Cabinet Dryer Terhadap Karakteristik Manisan Kering Apel Varietas Anna (*Malus domestica BORKH*).*Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.FTP Universitas Brawijaya.Malang.

Suciptawati, N.L.P.2016.*Statistika Non Parametrik*.Universitas Udayana.Bukit Jimbaran.

Sunarti, P.S.D, Femi,H.E dan J.K.Juliana.2020.Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Jambu Kristal (*Psidium guajava L.*) *Jurnal Nasional Sinta* 5.Volume 16 Nomor 3, September 2020.

Wijaya, A.S dan K.A Nociantiri.2008.Penentuan Masa Kadarluasa Rengginang dengan Menggunakan Model Labuza.*Jurnal Agrotekno*.

Yani, Meli.2017.Pengaruh Konsentrasi Air Kapur $C_a(OH)_2$ Terhadap Kadar Vitamin C Dan Organoleptik Manisan Lidah Buaya (Aloe Vera) Dan Sumbangsihnya Pada Materi Gizi Dan Makanan Kelas XI SMA/MA.*Skripsi*.Program Studi Pendidikan Biologi.Universitas Islam Negeri Raden Fatah.Palembang.