

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Konsentrasi gum arab berpengaruh nyata terhadap parameter Tekstur (Kuat Tarik dan Elastisitas), Kadar Air, Total Asam Titrasi, Gula Reduksi dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter Warna yang meliputi *Lightness*, *Redness*, dan *Yellowness*.
2. Konsentrasi Asam Sitrat berpengaruh nyata terhadap parameter Tekstur (Kuat Tarik dan Elastisitas), Kadar Air, Total Asam Titrasi, Gula Reduksi dan tidak berpengaruh nyata terhadap parameter Warna yang meliputi *Lightness*, *Redness*, dan *Yellowness*.
3. Adanya pengaruh nyata interaksi antara Konsentrasi Gum Arab dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap parameter Tekstur (Kuat Tarik dan Elastisitas), Kadar Air, Total Asam Titrasi, dan tidak adanya pengaruh nyata interaksi antara Konsentrasi Gum Arab dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap parameter Gula Reduksi, Warna yang meliputi *Lightness*, *Redness*, dan *Yellowness*.
4. Perlakuan Terbaik Sifat Fisikokimia terdapat pada perlakuan konsentrasi gum arab 0,9% dan konsentrasi asam sitrat 0,1% dengan nilai Kuat Tarik 3,4 N, Elastisitas 27,9%, Kadar Air 5,03%, Total Asam Titrasi 0,039%, Gula Reduksi 1%, *Lightness* 16%, *Redness* 8,5%, *yellowness* 5,3%. Dan menurut Panelis perlakuan yang paling disukai pada uji sensoris parameter Tekstur konsentrasi gum arab 0,6% dan konsentrasi asam sitrat 0,1% sebesar 2,43, Parameter Warna konsentrasi gum arab 0,9% dan konsentrasi asam sitrat 0,3% sebesar 2,53, dan Parameter Rasa konsentrasi gum arab 0,6% dan konsentrasi asam sitrat 0,1% sebesar 2,6

5.2 Saran

1. Perlu dilakukan uji lanjutan mengenai Uji Kadar Serat pada *Fruit Leather* Salak.

2. Perlu dilakukan uji lanjutan mengenai warna untuk menghilangkan proses *browning* pada *Fruit Leather* Salak agar diminati oleh konsumen.
3. Diharapkan peneliti selanjutnya memiliki dasar asumsi yang tepat pada uji pemilihan perlakuan terbaik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. A. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Sirsak-Kulit Buah Naga Merah Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Skripsi*.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis In Association of Official Analytical Chemists*.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist* (Benjamin Franklin Station, Ed.).
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. (2012). Asam Sitrat.
- Bahron Ansori. (2019). Salak, bersisik tapi berjuta manfaat.
- Bauer, E. (2024). *How to Make Fruit Leather. Simply Recipes*.
- Chairuni, A., Sholihati, Hidayat, F., Safitri, I., & Yanda. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Dan Gula Dalam Meningkatkan Mutu Fruit Leather Buah Kelapa (*Cocos nucifera*). *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, Vol X No 6.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium Edule Sw.*) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, X(No 1).
- Fatmawati, A. A. (2019). *Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Sirsak-Kulit Buah Naga Merah Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab*.
- Gardjito, M. T. F. S. (2006). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Terhadap Sifat-Sifat Produknya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(2), 81–85.
- Hunterlab. (2012). Hunter L, a, b, vs CIE L*, a*, b*. *Hunter Associates Laboratory Inc*.
- Kamaluddin, M. J. N., & Handayani, M. N. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech*.
- Kamaludin, M. J. N., & Handayani, M. N. (2018). Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech*, 3.
- Khairunnisa, A., Armaka, W., & Widowati, E. (2015). Pengaruh Penambahan Hidrokoloid (Cmc Dan Agar-Agar Tepung) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensoris Fruit Leather Semangka (*Citrullus lanatus (thunb.) Matsum. Et Nakai*). *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol 4 No 1.
- Mahyudi, R., Setiaries Johan, V., & Hamzah, F. (2020). Pemanfaatan Buah Salak Padang Sidimpuan Dan Buah Nanas Dalam Pembuatan Fruit Leather Utilization Of Padang *Sidimpuan Salacca Fruit And Pineapple Fruit In Making Fruit Leather*. <https://sagu.ejournal.unri.ac.id>
- Manurung, V. H., Djarkasi, G. S. S., Langi, T. M., & Lalujan, L. E. (2018). Analisis Sifat Fisik Dan Kimia Buah Salak Pangu (*Salacca zalacca*) Dengan Pelilinan Selama Penyimpanan. *Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian UNSRAT*.
- Marzelly, A. D. (2017). Karakteristik Fisik Kimia dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa paradisiaca S*) Dengan Penambahan Gula Dan Karagenan. *Skripsi*.
- Muchtadi, D. (1989). Petunjuk Laboratorium Evaluasi Nilai Gizi Pangan. Departmen P&K.
- Nurlaely, E. (2002). Pemanfaatan Buah Jambu Untuk Pembuatan Fruit Leather “Kajian dari Proporsi Buah Pencampur” (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Pomeranz, & Melonans. (1994). *Food Analysis Theory and Practise*. Van Nostrand Reinhold Company.
- Pradipta, I. (2011). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Snack Bars Tempe Dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. *Skripsi*.
- Praseptiangga, D., Aviany, T. P., Her, N., & Parnanto, R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) *Effect Of Arabic Gum Addition On Physicochemical And Sensory Properties*

Of Jackfruit (Artocarpus Heterophyllus) Fruit Leather. In Jurnal Teknologi Hasil Pertanian: Vol. IX (Issue 1).

- Putra, M. A., Nainggolan, R. J., & Nurminah, M. (2015). Pengaruh Konsentrasi Bubur Buah Sirsak Dengan Jahe Dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. Ilmu Dan Teknologi Pangan, Vol 3 No 2.
- Putri, F., Upn, N., Veteran, ", & Timur, J. (2020). Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2.
- Putri, I., Basito, & Widowati, E. (2013). Pengaruh Konsentrasi Agar-agar da Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. Jurnal Teknosains Pangan, 2(No 3).
- Qi, W., C, F., & D.T.A, L. (1991). Gum Arabic Glycoprotein Is a Twisted Hairy Rope. *Journal of Plant Physiol* 9, 848–855.
- Rachmawati, A. K. (2009). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia. Merr*) untuk Pembuatan *Edible Film* (Skripsi). Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sarah-dejesus. (2014). Perhitungan Analisis De Garmo (Perlakuan terbaik). [www.Slideserve.Com](http://www.slideserve.com).
- Sari, M., Sutiknyawati, Y., & Hartanti, L. (2022). Karakteristik Fisikokimia-Sensoris Fruit Leather pada Berbagai Formulasi Terong Asam (*Solanum Ferox Linn*)-Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk*) dan Subtitusi Sukrosa dengan Sorbitol. Jurnal Teknologi Pangan, 1, 15–23.
- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. S. (2010). Analisis Sensoris Untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press.
- Standar Nasional Indonesia. (1998). Syarat Mutu Manisan Kering.
- Sudarmadji, S. (1996). Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Penerbit Liberti.
- Wahyu Krisna Yoga, I. G. A. Y. R. R. (2022). Analisis Total Fenol, Total Flavonoid, Dan Total Tanin Pada Produk Minuman Probiotik Sari Buah Salak (*Salacca Zalaca Var. Ambonensis*). Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan), 8.
- Winarno, F. G. (1990). Proyek Pengembangan Pusat Fasilitas Bersama Antar Universitas, PAU Pangan dan Gizi, UGM (Teknologi Fermentasi).
- Zulfadli, M. (2018). Pembuatan Sirup Salak Padang Sidimpuan Dengan Penambahan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Skripsi). Universitas Riau.