

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Pembuatan manisan stroberi kering dilakukan dengan menggunakan dua faktor yaitu konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman. Konsentrasi bahan pengawet pada manisan stroberi kering berpengaruh nyata terhadap kadar air manisan stroberi kering. Lama perendaman berpengaruh nyata terhadap kadar abu, dan kadar serat manisan stroberi kering. Sedangkan interaksi antara konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman berpengaruh nyata terhadap kadar abu manisan stroberi kering. Kadar lemak dan kadar protein tidak dipengaruhi nyata oleh seluruh perlakuan karena persentase keduanya yang sangat kecil pada buah stroberinya.

Rendemen manisan stroberi yang paling tinggi adalah penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm dengan lama perendaman 72 jam. Faktor yang berpengaruh terhadap rendemen adalah konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman dalam larutan gula.

Menurut hasil pengujian organoleptik menunjukkan pemeringkatan penilaian panelis terhadap warna yaitu panelis lebih menyukai warna dari produk penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm dengan lama perendaman 72 jam. Hasil pemeringkatan terhadap parameter rasa yaitu panelis lebih menyukai rasa dari produk penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm dengan lama perendaman 72 jam. Sama halnya dengan parameter rasa dan warna, tekstur yang paling disukai juga pada produk penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm dengan lama perendaman 72 jam. Perlakuan berpengaruh nyata pada penilaian responden terhadap parameter warna, sedangkan perlakuan tidak berpengaruh nyata pada penilaian responden terhadap parameter rasa dan parameter tekstur.

Perubahan mutu selama penyimpanan manisan stroberi kering dilakukan analisis dengan dua parameter yaitu kadar air dan kekerasan. Faktor yang berpengaruh nyata terhadap laju perubahan kadar air selama penyimpanan adalah konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman. Kadar air manisan stroberi kering meningkat selama penyimpanan disetiap minggu berbanding lurus dengan pertumbuhan mikroorganisme di dalamnya. Faktor yang berpengaruh nyata terhadap kekerasan manisan stroberi kering selama penyimpanan adalah konsentrasi bahan pengawet dan lama perendaman. Sama dengan kadar air, nilai kekerasan pada manisan stroberi kering juga semakin lama penyimpanan akan semakin meningkat.

Dari seluruh kriteria yang diharapkan dari manisan stroberi kering yaitu kadar air yang rendah, kadar abu rendah, rendemen yang tinggi, laju perubahan kadar air rendah, dan laju perubahan kekerasan rendah selama penyimpanan. Penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm lama perendaman 72 jam merupakan perlakuan yang hampir memnuhi seluruh kriteria yang diinginkan dari manisan stroberi kering. Sehingga dapat disimpulkan produk terbaik dari manisan stroberi kering yang telah dibuat penggunaan natrium metabisulfit 300 ppm lama perendaman 72 jam.



B. Saran

1. Dalam pembuatan manisan stroberi kering perlu ditambahkan bahan pengawet natrium metabisulfit dengan konsentrasi 300 ppm sebagai antimikroba dan mencegah oksidasi untuk memperbaiki penampakan manisan stroberi kering.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh jenis kemasan terhadap mutu produk selama penyimpanan.
3. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan produk.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.