

## VII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 7.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

1. Pembuatan manisan pepaya kering menggunakan oven melewati beberapa tahap agar menghasilkan manisan pepaya kering dengan kualitas paling optimal, yaitu perendaman larutan  $\text{Ca(OH)}_2$ , perendaman larutan  $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$ , dan pengeringan dengan oven.
2. Variabel suhu yang optimum yaitu pada konsentrasi  $\text{Ca(OH)}_2$  1,2 %b/v selama 4 jam dengan menghasilkan kadar air 17,14 %.
3. Dalam percobaan vitamin C pada manisan pepaya kering dengan menggunakan variabel waktu menghasilkan hasil yang paling optimum yaitu pada percobaan ke 2 dengan waktu 4 jam.
4. Pada uji rendemen manisan pepaya kering terhadap variabel waktu menghasilkan percobaan yang paling optimum yaitu pada percobaan ke 2, dimana konsentrasi  $\text{Ca(OH)}_2$  1,2 % b/v dengan waktu 4 jam.
5. Analisa organoleptik pada manisan pepaya kering yang dihasilkan meliputi tekstur, dimana tekstore yang dihasilkan yaitu lembut dan agak keras. Dan rasa yaitu manis dan kurang manis.

#### 7.2 Saran

1. Waktu pada saat pengeringan harusnya lebih lama dengan suhu yang agak rendah sehingga pengeringan pada buah bisa lebih merata.
2. Beberapa tumbuh-tumbuhan apabila di biarkan ditempat terbuka akan mengalami oksidasi secara cepat, sehingga diharapkan agar

persiapan bahan baku lebih dioptimalkan karena berpengaruh terhadap kualitas produk.