

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- Kualitas fisikokimia manisan kering buah dipengaruhi oleh faktor pengeringan. Pengeringan dengan suhu dan waktu yang optimum dapat menurunkan kadar air dan meningkatkan total gula, serta meminimalisir penurunan kandungan vitamin C dan menjaga agar tekstur yang dihasilkan tidak terlalu keras.
- Dehidrasi osmosis menyebabkan buah kehilangan sebagian kandungan air akibat tekanan osmosis pada dinding sel buah, sehingga suhu dan waktu pengeringan disesuaikan agar buah tidak kehilangan terlalu banyak air.
- Semakin tinggi konsentrasi larutan kapur dan larutan gula pekat yang digunakan, maka semakin banyak air yang tertarik keluar dari dalam buah. Masing-masing buah memiliki karakteristik yang berbeda, sehingga perlakuan optimum disesuaikan dengan karakteristik buah agar menghasilkan manisan kering buah yang sesuai dengan SNI 1718 tahun 1996.

6.2. Saran

Studi lebih lanjut melalui percobaan eksperimental dengan mengikuti satu kriteria yang sama dapat dilakukan guna memperoleh hasil yang lebih akurat dan mengetahui proses pengolahan manisan buah kering yang tepat untuk menghasilkan manisan kering buah dengan kualitas terbaik. Perbaharuan standar yang dijadikan sebagai acuan dalam pengolahan manisan kering buah juga perlu dilakukan, agar kualitas manisan kering buah yang dihasilkan tetap terjaga baik.