

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil yaitu :

- Pengolahan tomat menjadi salah satu produk pangan yaitu manisan tomat kurma dapat mejadi salah satu upaya pemanfaatan komoditas lokal
- Pada proses pengolahan tomat kurma di Desa Giripurno dengan beberapa literatur terdapat perbedaan
- Lama pengeringan manisan tomat kurma dimana pada literatur lama pengeringan ada yang berkisar 2-5 jam dengan suhu 55-75°C sedangkan di Desa Giripurno berkisar 5-8 hari dengan suhu harian disana 20°C. Perbedaan suhu mempengaruhi lama pengeringan dari manisan tomat kurma.
- Proses pencucian buah tomat di Desa Giripurno dilakukan dua kali sedangkan menurut literatur hanya satu kali.
- Perlakuan lama perendaman dengan air kapur sirih di desa Giripurno selama 2 jam sedangkan diliteratur 20-30 menit
- Proses pengeringan di Desa Giripurno dengan sinar matahari dengan lama waktu 5-8 hari, sedangkan di literatur 5-7 jam karena perbendaan suhu yang digunakan.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan yaitu :

- Setiap proses pembuatan tomat kurma selalu dijaga kebersihannya agar tidak ada kontaminasi mikroba yang dapat menyebabkan kegagalan pada produk tomat kurma.
- Dalam proses pembuatan manisan tomat kurma harus dengan peralatan yang steril dan bersih agar tidak terkontaminasi serta manisan dapat lebih tahan lama