

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

1. pH hari ke 2 (setelah *setting*), 4 dan 6, sineresis, *springiness* dan *firmness jelly kopi* dipengaruhi oleh factor kombinasi konjac:karagenan.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik, panelis lebih menyukai *jelly kopi* dengan perlakuan kombinasi konjac:karagenan adalah 0,13%:0,13% (IV) dengan rata-rata sebesar 4,7750 untuk warna dan kombinasi konjac:karagenan 0,22% : 0.04% (II) untuk tekstur, sedangkan kesukaan panelis terhadap rasa *jelly kopi* adalah *jelly* dengan perlakuan kombinasi konjac:karagenan adalah 0,09% : 0,17%(V) serta dengan rata-rata sebesar 4,9375.
3. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *jelly* dengan kombinasi konjac:karagenan adalah 0,22%:0,04% .

#### **6.2 Saran**

1. Perlu penelitian lebih lanjut kombinasi konjac-karagenan dalam pembuatan jelly kopi.
2. Kombinasi konjac-karagenan dapat dijadikan alternatif dalam pembuatan jelly kopi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2008. *Budidaya Tanaman Kopi*. <http://arifin-islamicfighter.blogspot.com/2011/05/budidaya-tanaman-kopi.html>
- Akesowan, A. 2008. *Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and k-Carragenan on Ice Cream*. AU J.T. 12(2): 81-85.
- Anonymous. 2011. *Kandungan Kopi-Kafein dan Kegunaannya*. <http://www.anneahira.com/kandungan-kopi.htm>
- Anonymous. 2009a. *Konjac*. <http://en.wikipedia.org/wiki/Konjac>
- Anonymous. 2009b. *Konjac Foods*. <http://www.konjacfoods.com/>
- A/S Kobenhavsn Pektifabrik, 1978. *Carrageenan*. Denmark: Lille Skensved
- Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan, DKP. 2009. *Perekayasa Teknologi Pengolahan Tepung Karagenan Sebagai Emulsifier*. [http://hobiikan.blogspot.com/2009\\_07\\_01\\_archive.html](http://hobiikan.blogspot.com/2009_07_01_archive.html)
- Belitz, H. D dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Considine, D. M. Dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York. Van Nostrand-Reinhold Company.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Edisi II. New York: John Wiley and Sons.
- Dadan. 2008. *Titik Didih dan Titik Beku Larutan Gula*. <http://id.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080801000400AA7F1N>

DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9<sup>th</sup> Edition*. USA: Macmillan Publishing Company.

deMan, J. M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3<sup>rd</sup> ed*. Maryland: An Aspen Publication.

Ilmu Pengetahuan dan Tepat Guna, IPB. 2009. *Iles-Iles (Amorphophallus onchophyllus)*. <http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/IPB/Iles-iles.pdf>

Istini, S., A. Zalnika dan Suhaimi. 2009. *Manfaat Dan Pengolahan Rumput Laut*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=3&ved=0CA4QFjAC&url=http%3A%2F%2Frumputlaut.org%2Fdata%2FPengolahan%2520Agar%2C%2520Karagenan%2C%2520dan%2520Alginat.pdf&ei=DLLSSt2ZC8PUkAW21vjwAw&rc=t=j&q=struktur+karagenan+%2B+pdf&usg=AFQjCNGjmvGZwT6giv1-wcMfLyCJEGBJJA>

Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1987/1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Koswara, S. 2006. *Cara Sederhana Membuat Jam Dan Jelly*. [http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.ebookpangan.com%2FARTIKEL%2FJAM%2520DAN%2520JELLY.pdf&rc=t=j&q=CARA+SEDERHANA+MEMBUAT+JAM+DAN+JELLY+%2B+sutrisno+koswara+%2B+pdf&ei=n3veSu\\_xKcOkQWKl70d&usg=AFQjCNHfFR30R4ypzTdJf1vOgdO0c1zKIg](http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.ebookpangan.com%2FARTIKEL%2FJAM%2520DAN%2520JELLY.pdf&rc=t=j&q=CARA+SEDERHANA+MEMBUAT+JAM+DAN+JELLY+%2B+sutrisno+koswara+%2B+pdf&ei=n3veSu_xKcOkQWKl70d&usg=AFQjCNHfFR30R4ypzTdJf1vOgdO0c1zKIg)

Luthana, Y. K. 2008a. *Jelly Drink*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuat-tan-jelly-drink/> (10 April 2009).

Luthana, Y. K. 2008b. *Proses Produksi Jelly Drink*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuat-tan-jelly-drink/> (10 April 2009).

- Luthana, Y. K. 2008c. *Karagenan*.  
<http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuat-tan-jelly-drink/> (10 April 2009).
- Luthana, Y. K. 2009. *Jelly*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2009/01/26/jelly-2/> (10 April 2009).
- Moehji, S. 2002. *Pengetahuan Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Bhratara Niaga Media.
- Noer, H. 2007. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*.  
[http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com\\_content&task=view&id=13&Itemid=16](http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=16)
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2<sup>nd</sup> ed.* New York: Academic Press, Inc.
- Rei. 2003. *Si Yummy Jeli*.  
[http://www.republika.co.id/suplemen/cetak\\_detail.asp?mid=6&id=113518&kat\\_id=105&kat\\_id1=146](http://www.republika.co.id/suplemen/cetak_detail.asp?mid=6&id=113518&kat_id=105&kat_id1=146)
- Samsuari. 2009. *Karagenan*.  
<http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=2&ved=0CAoQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.damandiri.or.id%2Ffile%2Fsamsuaripbpdfgambar.pdf&ei=DLLSSt2ZC8PUKAW21vjwAw&rct=j&q=struktur+karagenan+%2B+pdf&usg=AFQjCNH084FkTilsLxM-7-HxPT0ccV3yPg>
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Supriati, Y., Widiati H. Adil, D. Sukmadjadja, dan Ika Mariska. 2002. *Peningkatan Multiplikasi Tunas dan Induksi Akar Tanaman Iles-iles Melalui Kultur In Vitro*.

[http://www.indobiogen.or.id/terbitan/prosiding/fulltext\\_pdf/prosiding2002\\_yatisupriyati\\_peningkatan.pdf](http://www.indobiogen.or.id/terbitan/prosiding/fulltext_pdf/prosiding2002_yatisupriyati_peningkatan.pdf)

Sediaoetma, A. D. 2000. *Ilmu Gizi Jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat.

Therkelsen, G. H. 1993. *Carrageenan dalam* R.L. Whistler and J.N. BeMiller (Ed.). *Industrial Gums 3<sup>rd</sup>ed.* San Diego: Academic Press, Inc.

Tritura, Y. 2009. *Peranan Rumput Laut*. <http://turambada.blogspot.com/2009/05/peranan-rumput-laut.html>

Widjanarko, S. B. 2008a. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/>

Widjanarko, S. B. 2008b. *Fein, Food Energy Info*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/05/21/kandunganporang/>

Widjanarko, S. B. 2009. *Bahan Pembentuk Gel*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fsimonbwidjanarko.files.wordpress.com%2F2008%2F06%2Fbahan-pembentuk-gel2.pdf&ei=IK3SSqWXMseBkQWwmpTvAw&rct=j&q=gelling+agent&usg=AFQjCNHRegyXSpLWMKtDNZt0Se6hWC6boQ>

William, P. A dan G. O. Philips. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. New York: Woodhad Publishing Limited.

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.