

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia sari kedelai, yaitu pH, viskositas, total padatan terlarut (% brix) dan warna (*lightness, chroma, hue*).
2. Perbedaan konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hijau dalam air seduhan berpengaruh terhadap sifat organoleptik sari kedelai, yaitu warna, aroma dan rasa.
3. Perlakuan terbaik adalah sari kedelai tanpa penambahan bubuk daun beluntas-teh hijau (konsentrasi 0%) karena memiliki warna, aroma dan rasa yang masih familiar bagi panelis.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan formulasi yang lebih tepat agar dapat meningkatkan penerimaan organoleptik sari kedelai beluntas-teh hijau oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Ajizah, A. 2004. *Sensitivitas Salmonella Typhimurium Terhadap Ekstrak Daun Psidium Guajava L Bioscientiae* 1 (1) : 8-31.
- AOAC. 2005. *Methods of Analysis*. Washington : Association of Official Analytical Chemistry. USA : AOAC International. (979.12; 33.2.06; 973.41)
- Ardiansyah. 2002. *Kajian Aktivitas Antimikroba Daun Beluntas (Pluchea indica Less)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/206> (1 Juli 2019)
- Ashok, K., A., C., Rana. 2012. *Pharmacognostic And Pharmacological Profile Of Traditional Medicinal Plant : Myrica Nagi*. India : *International Research Journal of Pharmacy*.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2019. *Kedelai Varietas Wilis*. <https://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/281/> (1 April 2019).
- Biswas, R. D, A. Mitra, A. Roy, S.K. Dutta, P.K. Achari, S.G. Dastidar and T.K. Chatterjee. 2005. Isolation, purification and characterization of four pure compounds from the root extract of *Pluchea indica Less* and the potentiality of the root extract and the pure compounds for antimicrobial activity. *European Bulletin of Drug Research* 13:63-70.
- Budimarwanti, C. 2007. *Komposisi dan Nutrisi Pada Susu Kedelai*. Yogyakarta : Kimia FMIPA UNY. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131877177/pengabdian/KOMPOSISI+DAN+NUTRISI+PADA+SUSU+KEDELAI.pdf>
- Cabrera, C. A. Reyes, and G. Reyes. 2006. *Beneficial Effects of Green Tea*. *Journal of The American College of Nutrition* 25 (2) : 79-99.
- Cahyani, D, I. dan R., Ninik. 2015. *Pengaruh Penambahan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Protein Minuman Fungsional Susu Kedelai dan Madu*. Semarang : Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jnc/article/view/10116>
- Chong, K., L. and Y., Y., Lim. 2012. *Effect of Drying On The Antioxidant Properties Of Herbal Tea From Selected Vitex Species*. *Journal of Food Quality* 35 : 51-59

- Christina, F., P.S. Widyawati dan T. D. W. Budianta. 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan Bubuk Daun Beluntas (Pluchea indica Less.) dalam Tea Bag Terhadap Aktivitas Antioksidan Air Seduhan*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala. <http://repository.wima.ac.id> (12 Januari 2019).
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Jilid 1*. Jakarta : Trubus Agriwidya. Hal : 18-21.
- Dalimartha, S. 2008. *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Jakarta : Trubus Agriwidya. Hal : 5-6.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, and J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy*. New York: MacMillan Publishing Company.
- Esti dan Sediadi. 2000. *Susu Kedelai*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Diakses 25 Februari 2019. <http://ww.warintek.ristek.go.id>.
- Gustantin, S, A. 2015. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Susu Berbahan Baku Kedelai (Glycine L max (L.) Merill) dan Koro Kratok (Phaseolus lunatus L.) Putih Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose*. Jember : Universitas Jember. [http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/66966/Slevy %20Gustantin%20A.%20-%20101710101043.pdf?sequence=1](http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/66966/Slevy%20Gustantin%20A.%20-%20101710101043.pdf?sequence=1)
- Halim, M.O. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Daun Beluntas (Pluchea indica Less) dan Teh Hitam terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Pada Produk Minuman. Skripsi S -1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id> (18 Maret 2018).
- Hargyandani, B, S. 2014. *Uji Komposisi dan Konsentrasi Starter Bakteri Lactobacillus acidophilus-Bifidobacterium bifidum Terhadap Kualitas Susu Kedelai Fermentasi (Soyghurt)*. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. <http://etheses.uin-malang.ac.id/1060/1/06520007%20Pendahuluan.pdf>
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Maryland: Chapman and Hall Aspen Publishers, Inc. Page 184.
- Jacobs, M, B. 1958. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. New Jersey : D.Van Nostrand Company. Pages : 68-69.

- Kemp,E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation : A Practical Handbook*. United Kingdom : Wiley-Blackwell. Chapter 14
- Kosasih, C., P.S. Widyawati dan I. Kuswardani. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Bubuk Daun Beluntas (Pluchea Indica Less.) Dalam Air Seduhan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Bakpao*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala. <http://repository.wima.ac.id> (13 Januari 2019).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. E-bookpangan.com. Hal : 3-4.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. 2010. *Sensory evaluation of food: Principles and Practices*. USA: Aspen Publisher, Inc. Page: 519-541.
- Luger, P. M. Weber, N.X. Dung, P.H. Ngoc, D.T. Tuong and D.D. Rang. 2000. *The Crystal Structure of Hop-17(21)-en-3 β -yl Asetat of Pluchea pteropoda Hemsl. From Vietnam*. *Crystal Research and Technology* 35(3):355-362.
- Manu, R., R., S. 2013. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Beluntas (Pluchea Indica L.) Terhadap Staphylococcus aureus, Bacillus subtilis Dan Pseudomonas aeruginosa*. Surabaya : Universitas Surabaya.<http://journal.ubaya.ac.id/index.php/jimus/article/view/162>
- Maslinda. 2011. *Pengaruh Suhu Air Pada Proses Penggilingan Kedelai (Glycine Max (L) Merril) Terhadap Kadar Protein Susu Dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. (Skripsi)*. Pekanbaru: Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. http://repository.uin-suska.ac.id/1355/1/2011_2011424.pdf
- Nindiyasari, S. *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyeduhan Teh Hijau (Camellia sinensis) Serta Proses Pencernaan In Vitro Terhadap Aktivitas Inhibisi Lipase*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Palupi, R. 2016. *Pengaruh Mengunyah Permen Karet Xylitol Terhadap Keluhan Xerostomia Pada Merokok*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.http://abstrak.ta.uns.ac.id/wisuda/upload/G0012180_pendahuluan.pdf
- Pambayun, R., M., Gardjito., S., Sudarmadji., K., R., Kuswanto. 2007. *Kandungan Fenol Dan Sifat Antibakteri Dari Berbagai Jenis Ekstrak Produk Gambir (Uncaria gambir Roxb.)*. *Majalah Farmasi Indonesia* 18(3):141-146.

- Purboyati, K. 2013. *Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Beluntas (Pluchea indica Less) Terhadap Pertumbuhan Aeromonas hydrophila*. Purwokerto : Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Repository.ump.ac.id (19 Juni 2019).
- Purlianto, N., A., I. 2015. *Uji Angka Lempeng Total dan Identifikasi Escherichia coli Pada Jamu Pahitan Brotowali Yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Keliling Di Wilayah Tonggalan Klaten Tengah*. Yogyakarta : Universitas Sanata Dharma. https://repository.usd.ac.id/2727/2/128114074_full.pdf
- Rahmani, A. 2015. *Pengelolaan Air Dalam Industri Pangan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung. Hal : 4.
- Rodian, M., M. H. Satari., dan E. Rolleta. 2011. *Efek Mengunyah Permen Karet yang Mengandung Sukrosa, Xylitol, Probiotik Terhadap Karakteristik Saliva*. Bandung : Universitas Padjadjaran. <https://jurnal.usu.ac.id/dentika/article/view/3322/1633>
- Santoso. 2009. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Malang : Laboratorium Kimia Pangan Faperta UWG. Hal : 3.
- Saraswati, A. 2015. *Efektivitas Ekstrak Daun Teh Hijau (Camellia sinensis) Dengan NaOCl 2,5% Terhadap Bakteri Enterococcus faecalis Sebagai Alternatif Larutan Irigasi Saluran Akar*. Makassar : Universitas Hasanuddin. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/15669>
- Setiokusumo, C., Widyawati, P.S., T. D. W. Budianta. *Pengaruh Proporsi Daun Beluntas (Pluchea indica less) Dan Teh Hijau Terhadap Aktivitas Antioksidan Produk Minuman*. 2016. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala. <http://repository.wima.ac.id> (18 Juni 2019).
- Spillane, J., J. 1992. *Komoditi Teh Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta : Penerbit Karnisius. Hal 15-16
- Susetyarini, R., E. 2013. *Aktivitas Tanin Daun Beluntas Terhadap Konsentrasi Spermatozoa Tikus Putih Jantan*. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang. <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/viewFile/2404/2729>
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Page :

- 8-9. https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/51961/6/F11mul_BAB%20II%20Tinjauan%20Pustaka.pdf
- SNI 01-2332.3-2006. 2006. *Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. Hal: 3.
- SNI 01-3830-1995. 1995. *Susu Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional. Hal: 1.
- Tjitrosoepomo, G. 1989. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta : UGM Press. Hal : 1-477.
- Vitacost. 2019. Xlear XyloSweet® - 1 lb. <https://www.vitacost.com/xlear-xylosweet-1-lb-1>. (1 April 2019).
- Wahyudi, A., dan R. Dewi. 2017. *Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem "ToPAS" Pada 12 Varietas Semangka Hibrida*. Lampung : Politeknik Negeri Lampung. https://www.researchgate.net/publication/314212725_Quality_and_Fruit_Production_Improvement_Using_The_Cultivation_Technology_System_ToPAS_In_12_Varieties_of_Hybrid_Watermelons
- Widyawati, P.S., T.D.W. Budianta, F.A Kusuma., and E. L. Wijaya. 2014. Difference of Solvent Polarity to Phytochemical Content and Antioxidant Activity of *Pluchea indica* Less Leaves Extracts, *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research* 6(4): 850-855.
- Widyawati, P.S., T. D. W. Budianta., A. R. Utomo, and I. Harianto. 2016. The Physicochemical and Antioxidant Properties of *Pluchea indica* Less Drink in Tea Bag Packaging, *International Journal of Food and Nutritional Science* 5(3):2320-7876.
- Widyawati, P.S., C. H. Wijaya., P. S. Hardjosworo., dan D. Sajuthi. 2011. Evaluasi Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun. *Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan* 5(1):1-14.
- Wrolstad, R.E., R. W. Durst., and J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products. *Food Science and Technology* 16: 423-428.