

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Peningkatan konsentrasi air seduhan bubuk daun beluntas teh hitam pada *jelly drink* beluntas teh hitam berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia meliputi parameter pH, warna, sineresis, daya hisap, dan *hardness* tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap parameter *springiness* dan *cohesiveness*.
2. Peningkatan konsentrasi air seduhan bubuk daun beluntas teh hitam pada *jelly drink* beluntas teh hitam berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, dan kemudahan dihisap.
3. Konsentrasi air seduhan bubuk daun beluntas teh hitam pada proporsi 1:3 dengan konsentrasi 2% merupakan konsentrasi terbaik yang dapat diterima oleh panelis.

#### **5.2. Saran**

Produk *jelly drink* yang dihasilkan dari berbagai perlakuan konsentrasi air seduhan beluntas teh hitam berkisar pada agak suka, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan formulasi *jelly drink* beluntas teh hitam yang sesuai, sehingga dihasilkan *jelly drink* yang disukai oleh konsumen

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan W. Putri. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa Blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):1-9.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotasium Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink, Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/10930>)
- AOAC. 2005. Method of Analysis. Washing Association of Official Analytical Chemistry. USA: AOAC International. (hal 979.12).
- Ashok, P. K. and K. Upadhyay. 2012. Tannins are Astringent, *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 1(3):45-50.
- Bourne, M.C. 2002. *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement 2<sup>nd</sup> Edition*. United State: Elsevier Science & Technology Books. (hal 127-133)
- BPOM. 2008. *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan dalam Produk Pangan*. Jakarta: Pusat Pengujian Obat dan Makanan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (hal 32)
- Budiyati, C.S. dan Hargono. 2004. Pengaruh Solven Alkali dalam Pembuatan Karaginan dari *Eucheuma spinosum* dengan Cara Ekstraksi dan Pengendapan, *Reaktor*. 8(1):33-36.
- Chaturvedula, V.S.P. dan I. Prakash. 2011. Review: The Aroma, Taste, Color, and Bioactive Constituens of Tea, *Journal of Medicinal Plants Research*. 5(11): 2110-2124.
- Dalimarta, S. 2002. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid I*. Jakarta: Trubus Agriwidya. Hal 18-19, 150-151.
- Dharmamihardjo, E.I. 2016. Pengaruh Penambahan Madu terhadap Aktivitas Antioksidan Minuman Beluntas-Teh Hitam dengan Perbandingan 25:75% (b/b), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/5469>)

- Fitrayana, C. 2014. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Teh Herbal Pare (*Momordica charantia* L.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik UNPAS, Bandung. (<http://repository.unpas.ac.id/3574/2/Pengaruh%20Lama%20dan%20Suhu%20Pengeringan%20Teh%20Herbal%20Pare.docx>)
- Gani, Y.F, T.I.P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2):87-93.
- Gozali, Y.F. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Powder Carrageenan* terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Edamame (*Glycine Max* (L.) Merr.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/15766>)
- Halim, M.O., P.S. Widyawati, dan T.D.W. Budianta. 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less.) dan Teh Hitam Terhadap Sifat Fisikokimia, Sifat Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan Produk Minuman, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1):10-16.
- Hariato, I. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less.) terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik, dan Aktivitas Antioksidan pada Minuman, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/16411>)
- Hartati, F.K. dan A.B. Djauhari. 2017. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Temulawak sebagai Pangan Fungsional, *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 14(2):107-122.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance*, 2nd ed. Gaithersburg: Springer Aspen Publisher. Hal. 101
- Imeson, A. E. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing. (hal 58-62, 84)
- Ismanto, S.D., I.D. Rahmi, dan A. Febrian. 2016. The Influence of Drying Temperature on Chemical Components of Herbal tea Leaves (*Spondias Dulcis*, Soland), *SAFE 2016 – International Conference Sustainable Agriculture, Food, and Energy*. Colombo, University of Ruhuna, 20-22 Oktober 2016.
- Lawless, H.T. dan H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. USA: Springer. (hal 362-363)

- Lestari, R.I., T. Sujarwo, T. Cahyanto, dan A.H. Rahmi. 2015. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* (L.) Less) Terhadap *Propionibacterium acnes* Penyebab Jerawat, *ISTEK*. 9(1):141-161.
- Meikewati. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Stroberi dengan Variasi Konsentrasi Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS. Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/12446>)
- Minolta, K. 2016. *Komunikasi Warna Presesi: Kontrol Warna dari Presepsi ke Instrumentasi*. Indonesia: Konica Minolta Sensing, Inc. (hal 18)
- Muriana, E. 2013. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/12130>)
- Moelyono. 2016. *Farmasi Bahari*. Yogyakarta: Deepbulish. (hal 7-8)
- Negara, J.K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah, dan M. Yusuf. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2):286-290
- Nuriana, W.D. 2013. Studi Komposisi Jagung dan Karagenan dalam Pembuatan Jelly Drink Jagung Manis, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(5):133-139.
- Oktaviani, Y. 2013. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Teh Hitam dari Berbagai Waktu Penyeduhan dan Konsentrasi Seduhan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/10911>)
- Peranginangin, R., E. Sinurat, dan M. Darmawan. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumpun Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup. (hal 5-7, 11).
- Praseptianga, D., Y. Nabila, D.R.A. Muhammad. 2018. Kajian Tingkat Penerimaan Panelis pada Dark Chocolate Bar dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*), *Journal of sustainable Agriculture*, 33(1): 78-88.

- Prabowo, I.D.P. 2015. Studi Pembuatan *Jelly Drink* Banguang Susu Sinbiotik dan Stabilitasnya selama Penyimpanan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/13198/>)
- Restiana, I.N., A.F. Mulyadi, dan Wignyanto. 2014. Pembuatan *Jelly Drink* Filtrat Kulit Pisang Candi (*Musa acuminata*) (Kajian Penambahan Konsentrasi Karaginan dan Agar-Agar), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UB, Malang. (<http://repository.ub.ac.id/149390>)
- Risnasari, I. 2001. Pemanfaatan Tanin Sebagai Bahan Pengawet Kayu, *Skripsi S-1*, Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Rohdiana, D. 2015. Teh: Proses, Karakteristik, & Komponen Fungsionalnya, *Food Review Indonesia*. 10(8):34-37.
- Rohdiana, D., D.A. Deswati, A. Suharti, H. Maulana, and M. Kusmiyati. 2016. Antidiabetic Activity of First Grade Orthodox Black Tea in Alloxan Induced Male Albino Mice, *International Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. 8(8):1175-1177.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers. Hal. 11, 30-38.
- Rosyida, F. dan L. Sulandari. 2014. Pengaruh Jumlah Gula dan Asam Sitrat terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Air, dan Jumlah Mikroba Manisan Kering Siwalan (*Borassus flabellifer*), *Boga*. 3(1):297-307.
- Rudolph, B. 2000. Seaweed Products: Red Algae of Economic Significance, (dalam *Marine & Freshwater Products Handbook*, R.E. Martin, E.P. Carter, G.J. Flick, dan L.M. Davis, Eds.), USA: Technomic Publishing Company, Inc, 515-529.
- Sandy. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Anggur Bali dengan Berbagai Konsentrasi Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/9480>)
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami, dan Sintetik*. Padang: Andalas University Press. (hal 7)
- Senduk, C. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Air Kelapa dengan Variasi Konsentrasi Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas

- Sheet, B.S., N. Artik, M.A. Ayed, and O.F. Abdulaziz. 2014. Some Alternative Sweeteners (Xylitol, Sorbitol, Sucralose, and Stevia): Review, *Karaemas Science amd Engineering Journal*. 4(1):63-70.
- Sitorus, A. 2012. Study of Making Jelly Drink from Carrot and Broccoli, *International Journal of Food and Health*. 2(4):15-20.
- Soesilo, D., R.E. Santoso, dan I. Diyatri. 2005. Peranan Sorbitol dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies, *Dental Journal*. 38(1):25-28.
- Sulistiyahningsih. 2009. Potensi Daun Beluntas (*Pluchea indica* Less.) Sebagai Inhibitor Terhadap *Pseudomonas aeruginosa Multi Resistant* dan *Methicillin Resistant Stapylococcus aureus*, *Laporan Penelitian*, Fakultas Farmasi Unniversitas Padjadjaran, Bandung. (<http://anzdoc.com/potensi-daun-beluntas.html>)
- Suseno, T.I.P., N. Fibria, dan N. Kusumawati. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 7(1):1-18.
- Standar Nasional Indonesia. 1994. *SNI-01-3552-1994 Syarat Mutu Jelly Drink*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. (hal 3)
- Standar Nasional Indonesia. 2013. *SNI- 01-3836-2013 Teh Kering Dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. (hal 6)
- Tanjung, R., F. Hamzah, dan R. Efendi. 2016. Lama Fermentasi Terhadap Mutu Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* L.), *Jurnal Online Mahasiswa FAPERTA*. 3(2):1-9.
- Towaha, J. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh (*Camellia sinensis*), *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. 19(3):12-16.
- Utami, P. 2012. *Antibiotik Alami Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka. (hal 67)
- Vania, J., A.R. Utomo, C.Y. Trisnawati. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan

- Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 6:8-13.
- Vesania, M. B. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia Rebaudiana (Berton) terhadap Komposisi Fitokimia dan Aktivitas Antioksi dan Minuman Teh Hitam, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/6893>)
- Wibisono, C. 2013. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Tripotassium Sitrat dan Ekstrak Angkak Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. (<http://repository.wima.ac.id/10930>)
- Widawati, L. dan H. Hardiyanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Jeli Nanas (*Ananas comosus* L. Merr), *Agritepa*. 2(2):144-152.
- Widjanarko, S.B. 2008. Proses Pembuatan *Jelly Drink*.<http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/11/efek-cara-pengolahan-terhadap-tepung-ubi-jalar> (16 Desember 2018)
- Widyawati, P.S., C.H. Wijaya, P.S. Hardjosworo, dan D. Sajuthi. 2013. Volatile Compounds of *Pluchea indica* Less and *Ocimum basillicum* Linn Essential Oil and Potency as Antioxidant, *HAYATI Journal of Biosciences*. 20(3):117-126.
- 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):113-120.
- Widyawati, P.S., T.D.W. Budianta, Y.D.W. Werdani, dan M.O. Halim. 2018. Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (*Pluchea indica* Less-*Camellia sinensis*), *Agritech*. 38(2):200-207.
- Wroslad, R.E., R.W. Durst, and J. Lee. 2005. Tracking Color and Pigment Changes in Anthocyanin Products. *Food Science and Technology*, 16:423-428.
- Yashin, A. Y., B.V. Nemzer, E. Combet and Y.I. Yashin. 2015. Determination of the Chemical Composition of Tea by Chromatographic Methods: A Review, *Journal of Food Research*. 4(2):56-87.