

BAB IV PENUTUP

1.1. Kesimpulan

1. Penambahan CCM, pektin dan asam askorbat berpengaruh terhadap karakteristik selai yang dihasilkan.
2. Kombinasi antara CCM dan pektin dapat membantu meningkatkan viskositas (pembentukan gel) pada produk selai nanas, disamping penggunaan pektin mampu membantu menstabilkan ketidaklarutan dan timbulnya rasa *chalky* dari penggunaan CCM.
3. Penambahan CCM dapat meningkatkan kandungan kalsium pada selai nanas sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan kalsium dalam tubuh (1000-1200 mg/hari).
4. Penambahan asam askorbat (vitamin C) dapat membantu mempertahankan warna selai nanas sehingga mencegah terjadinya pencoklatan dan dapat menambah nilai gizi yaitu kandungan vitamin C pada selai nanas.

1.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui penggunaan rasio konsentrasi yang tepat antara CCM, pektin, dan asam askorbat agar dihasilkan selai nanas yang berkualitas baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous^a, 2004. *SOP Pembuatan Selai*. Jakarta: Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura – Direktorat Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Anonymous^b. 2008. *Calcium Citrate Malate*. www.prayoshahealthcare.com/images/calcium%2520citrate%2520malate.JPG (24 September 2009).
- Deny. 2005. *Kajian Penggunaan Asam Askorbat Sebagai Upaya Mempertahankan Warna Pure Pisang Selama Penyimpanan*. Seminar Problematik Fakultas Teknologi Pertanian. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Eidhin, D.M.N., E. Nurphy, and D. O’Beirne. 2006. *Polyphenol Oxidase from Apple (Malus domestica Borkh.cv Bramley’s Seedling): Purification Strategies and Characterization*. J. Food Sci., 71 (1), C51-C58.
- Erawati, D.E. 1991. *Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Penstabil pada Pembuatan Sari Buah Nanas (Ananas comosus L. Merr)*. Seminar Problematik Fakultas Teknologi Pertanian. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry 3rd ed*. New York: Marcell Dekker.
- Henry, C. J. K. and N. J. Heppel. 1998. *Nutritional Aspects of Food Processing and Ingrendients*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Hudaya, S. dan I.S. Setiasih. 1987/1988. *Mikro Nutrien (Vitamin - Mineral)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Mardini, N., N. Malahayati, dan E. Arafah. 2007. *Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Sari Buah Nenas dengan Penambahan Kalsium Sitrat Malat (CCM) dan Pektin*. Seminar Nasional Teknologi 2007, A1-A13.
- Marshall, M. R., J. Kim, and C. I. Wei. 2000. *Enzymatic Browning in Fruit, Vegetables and Seafoods*. Italy: FAO.
- Pantastico, E. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamarijani (penerjemah). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Reinwald, S., C. M. Weaver, and J. J. Kester. 2008. *Advances in Food and Nutrition Research volume 54*. USA: Elsevier, Inc.
- Rukmana, R. 1996. *Nenas Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Santoso, H. B. 1998. *Selai Nanas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sanusi, R.A., Y. Ogunro, and N. Sarah. 2008. *Effect of Storage Time on Ascorbic Acid Content of Some selected "Made in Nigeria" Fruit Preserves*. Pakistan J. Nutr., 7 (6), 730-732.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Suutarinen, M. 2002. *Effect of Prefreezing Treatments on The Structure of Strawberries and Jams*. Finland: VTT Publications.

- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Whistler, R. L. and J. N. Be Miller. 1993. *Industrial Gum: Polysaccharides and Their Derivatives 3rd ed.* San Diego: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yuniawati, A. H. 2003. *Aplikasi Penggunaan Asam Askorbat dalam Jus Anggur Kajian Saat dan Teknik Penambahan Asam Askorbat*. Seminar Problematik Fakultas Teknologi Pertanian. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.