

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi buah pisang ambon dan *strawberry* berpengaruh terhadap kandungan gizi (gula, vitamin C, serat, kalium, dan mineral) velva buah pisang ambon dan *strawberry*.
2. Kontribusi velva buah pisang ambon dan *strawberry* terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk gula, vitamin C, serat, kalium, dan mineral paling tinggi pada anak usia (7-12 tahun). Pada gula yang tertinggi anak perempuan P3 (13,21%) , Vitamin C pada anak perempuan P1 (63,68%) , serat pada anak perempuan P3 (4,07%) , kalium pada anak laki-laki P3 (17,13%) dan mineral pada anak laki-laki P3 (23,13%).

5.2. Saran

Perlakuan proporsi pada penelitian dapat diperbanyak sehingga penelitian lebih lanjut agar lebih beragam untuk pembuatan velva buah, serta dapat dikombinasi dengan buah-buah yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi, Departemen kesehatan
- Astuti, E. J. 2014. *Serat Pangan dalam Produk Pangan Fungsional*, Prosiding FIKES Universitas Muhammadiyah Malang.
- Belitz, H. D. and W. Grosch. 1986. *Food Chemistry*. Springer Verlag Berlin Heldenberg, New York
- Darwis, V., 2007. *Budidaya, Analisis Usahatani, dan Kemitraan Stroberi Tabanan*, Bali, Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Jakarta
- Direktorat Tanaman Buah. 2006. *Standar Prosedur Operasional (SPO) Pisang Barangan Kabupaten Deli Serdang*, Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, Departemen Pertanian.
- Dewi, N.G.S. 2010. *Pengaruh pisang ambon sebagai fat mimetics terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik rice cake*. Undergraduate thesis, Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Ekstedt, M., Nyberg, G., M., Ekblom, Ö. & Marcus, C. 2013. *Sleep, physical activity and BMI in six to ten year old children measured by accelerometry: a cross sectional study*. Int J Behav Nurt Phys Act, 10 (1):1.
- Estiasih, T. (2006). *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Farbstein D., Adena K.B., Andrew P. Levy. *Antioxidant Vitamins and Their Use in Preventing Cardiovascular Disease*. Molecules 2010; 15: 8098 – 8110.

- Farida, I. (2010). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja di Indonesia Tahun 2007*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Jakarta.
- Gunawan, Y. C. 2006. *Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-Agar Sebagai Penstabil Pada Velve Nenas (Ananas comosus Merr.)*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Herminingsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Universitas Mercu Buana.
- Hidayat. 2012. *Hubungan asupan protein, Fe, dan vitamin C dengan kadar Hb dan daya tahan jantung para atlet pada pemusatan pelatihan daerah Pra PON XVII Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*. Jurnal Poltekkes Yogyakarta. 2012; 8(1): 2-5.
- Ide, P. 2009. *Health Secret of Dragon Fruit*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Kamal, N. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*, Jurnal Teknologi, **1(17)**: 79-80.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. <http://panganku.org/id-ID/view> (27 Januari 2020).
- Kusharto CM. 2006. *Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan*. Jurnal Gizi dan Pangan, 1(2), 45—54.
- Listiyaningsih dkk. 2014. *Asupan Sumber Natrium, Rasio Kalium Natrium, Aktivitas Fisik, Dan Tekanan Darah Pasien Hipertensi*. Yogyakarta.

- Litbang Deptan. *Penelitian Dan Pengembangan Departemen Pertanian*. 2015. www.litbang.deptan.go.id. Diakses pada tanggal 25 bulan Juni tahun 2020.
- Maria, D. N., & Zubaidah, E. 2014. *Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (Lactobacillus acidophilus) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa Dan CMC, Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 18-28.
- Marshall, R.T dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream, 5th edition. International Thomson Publishing*. New York.
- Maslich, L. W. S., & SB, T. W. A. (2017). *Hubungan Asupan Kalium Dan Natrium Dengan Kejadian Dehidrasi Pada Remaja Di Smk Muhammadiyah 04 Boyolali*. Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian, 15(1), 26.
- Mathlouthi, M dan P. Reiser. 1995. *Sucrose Properties and Application. Glasgow: Blackie Academic and Professional*.
- Mutalik VK, Jagadish GB, Somaraddi BM, Veeresh G, dan NB Vardhaman. 2011. *Determination of estimation of potassium ion in dry fruits by flame photometry and their proximate analysis*. J Chem Pharm Res 3(6): 1097- 1102
- Nasution, AH., dan Darwin K. 1998. *Pengetahuan Gizi Muthakir Mineral*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Noorhamdani, Permatasari. N., dan Minerva N. 2012. *Ekstrak Metanol Kulit Pisang Ambon Muda (Musa padisiaca L.) sebagai antimikroba terhadap bakteri Eschericia coli secara in vitro*, Microbiologi FKUB, Malang.

- Pardede, T. R., & Muftri, S. (2010). *Penetapan kadar kalium, natrium dan magnesium pada semangka (citrullus vulgaris, schard) daging buah berwarna kuning dan merah secara spektrofotometri serapan atom*. Jurnal Darma Agung, 2(1), 1-7.
- Ressang, A. A, dan A. M. Nasution. 1982. *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R., 1998, *Stroberi; Budi daya dan Pascapanen*, Kanisius, Yogyakarta.
- Sebastian A, Frassetto LA, Sellmeyer DE, Merriam RL, Morris RC Jr. 2002. *Estimation of the net acid load of the diet ancestral preagricultural Homo sapiens and their hominid ancestors*. Am J Clin Nutr 76:1308–1316.
- Seeram, N. P. 2006. *Berries*. Elsevier 210:615-7.
- Schrezenmeir, J. and M. de Vrese. 2001. *Probiotics, prebiotics and symbiotics approaching a definition*. American Journal of Clinical Nutrition 73 (suppl): 361S- 364S.
- Shitandi, A., M. Alfred, and M. Symon. 2007. *Probiotic characteristic of lactococcus strain from local fermented Amaranthus hybridus and Solanum nigrum*. African Crop Science Conference Proceeding, 8:1809-1812.
- Siregar, N. S. (2014). *Karbohidrat*. Jurnal Ilmu Keolahragaan, 13(02), 38-44. WHO. WHO Technical Report Series 916. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO Press; 2003.
- Suripto. Ma'arif, S. Arkeman, Y. 2013. *Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal Dengan Pendekatan Sistem Inovasi*. Jurnal Teknik Industri Pertanian. Program Studi Teknik. IPB Bogor

- Warsiki, E. dan N. S. Indrasti. 2000. *Velva fruit*. Warta Pengabdian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- WHO, 2015. *Guideline: Sugars intake for adults and children*. Geneva: World Health Organization.
- Winarsi H., *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Yogyakarta: Kanisius, 2007: 77- 81.
- Winarti, S. 2006., *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Yaswir, R., Ira Ferawati. 2012., *Fisiologi dan Gangguan Keseimbangan Natrium, Kalium dan Klorida serta Pemeriksaan Laboratorium*. Jurnal Kesehatan Andalas 2012;1(2) FK-Unand.
- Zulaekah, S. (2007). *Efek Suplementasi Besi, Vitamin C Dan Pendidikan Gizi Terhadap Perubahan Kadar Hemoglobin Anak Sekolah Dasar Yang Anemia Di Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo*, (Doctoral dissertation, Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro).