

## **BAB V**

### **KESIMPULAN**

Velva pisang stroberi per takaran saji mengandung sejumlah zat gizi yang memberikan kontribusi terhadap Angka Kecukupan Gizi, akan tetapi kontribusi tersebut nilainya tidak terlalu besar karena makan tersebut bukan sebagai pangan utama melainkan hanya sebagai makanan yang dijadikan sebagai makanan selingan ataupun makanan pencuci mulut (*dessert*). Pada perlakuan P1 kontribusi AKG vitamin C lebih tinggi, sedangkan pada perlakuan P3 kontribusi AKG kalium, serat, mineral, dan gula yang lebih tinggi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anggito, Albi dan Setiawan Johan, 2018. Metode Penelitian Kualitatif. Sukabumi: CV Jejak
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Program Studi Kimia. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana Denpasar
- Arbuckel, W. S. 1986. *Ice Cream 4th Edition*. London: The Avi Publishing Company Inc.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2019. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan di Indonesia. Diakses dari [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) pada tanggal 14 Januari 2020.
- Barclay, L. 2008. Low Blood Levels of Vitamin C Linked to Mortality. Available from <http://www.medscape.com/viewarticle/464048>
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. Food and Food Production Encyclopedia. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- De Man, J.M. 1998. Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- Dewi, Rini Kartika. 2010. *Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality*. Jurnal Teknik Kimia Vol.4, No.2, April 2010. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Nasional Malang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan* Jakarta: Bhratara.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1997. Pedoman Gizi Pada Bahan Pangan Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta.
- Dziedzic, S. Z. dan M. W. Kearsley. 1995. *The Technology of Starch Production*. Di dalam S.Z. Dziedzic dan M.W. Kearsley (eds). Handbook of Starch Hydrolysis Product and Their Derivatives. Blackie Academic and Professional, London.
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. New York: The AVI Publishing.
- Guinard, J. X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, D. Panyam, and A. Kilara. 1997. Effect of Sugar and Fat on The Acceptability of Vanilla Ice Cream. *J. Dairy Sci*, 79
- Gunawan, Y. C. 2006. Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-Agar Sebagai Penstabil Pada Velva Nenas (*Ananas comosus Merr.*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hapsari, DM., dan Panunggal, B. 2015. Hubungan Konsumsi Karbohidrat Sederhana Dan Cairan Terhadap Kadar Asam Urat Pada Remaja Laki – Laki. *Journal of Nutrition College*. 4(1): 50-56.
- Histifarina, D., Adetiya Rachman, Didit Rahadian, Sukmaya. 2012. Teknologi Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari Dan Mesin Pengering. *Jurnal Agroindustri* 16(2). ISSN: 1410-0029
- Holt, RIG. 2010. Textbook of diabetes. UK: Blackwell Publishing.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol II. Canada: John Wiley and Sons Inc.
- Indraswari N. 2012. Hubungan asupan serat dan antioksidan dengan kejadian sindrom metabolik pada peserta GMC Health Center *Skripsi-S1*. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran, Universitas Gajah Mada

- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17): 78-84
- Kranz S, Mary B, Joanne LS, Kevin BM. 2012. What do we know about dietary fiber intake in children and health? the effects of fiber intake on constipation, obesity, and diabetes in children. *Adv Nutr* 3:47–53. <http://advances.nutrition.org/content/3/1/47.full.pdf+html>.
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 1(2): 45–54.
- Lutfiya, I. 2016. Analisis Kesiapan Siswi Sekolah Dasar dalam Menghadapi Menarche. *Jurnal Biometrika dan Kependudukan*. 5(2): 135-145.
- Mappanganro N., Sengin. E.L., dan Baharuddin. 2011. *Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Strawberry pada Berbagai Jenis dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair dan Urine Sapi dengan Sistem Hidroponik Irigasi Tetes*. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Menkes, RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Nabors, L. O. 2001. *Alternative Sweeteners*. Florida: CRC Press.
- Nielsen, S. S., 2010, Introduction to Food Analysis, In: Nielsen SS (editor.) *Food Analysis* 4th ed, Springer, USA.
- Nurdin, I., dan Hartati, S. 2019. *Metodelogi Penelitian Sosial*. Surabaya: Penerbit Media Sahabat Cendekia
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: Tata Mc-Graw Hill.
- Rini, A.K., Ishartani D., Basito. 2012. *Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Velve Wortel (Daucus carota L.) Varietas Selo dan Varietas Tawangmangu*. Jurnal Teknosains Pangan 1(1).

- RSCM dan PERSAGI. 1998. *Penuntun Diet Anak*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius
- Rukmana, R. 1999. *Usaha Tani Pisang*. Yogyakarta: Kanisius
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Unwidha Klaten.
- Sapriyanti, R., E. Nurhartadi dan D. Ishartani. 2017. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu, *J. Teknologi Hasil Pertanian* (7)1
- Satuhu, S, dkk. 2008. *Pisang : Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Stahl, W, Sies H. 1997. Antioxidant defense: vitamin C, E and carotenoid. Supll
- Stiphanuk MH. 2000. *Biochemical and Physiological Aspects Of Human Nutrition*. New York.
- Sugara, B. 2017. Bioavailabilitas Kalium Dan Kandungan Natrium Pada Produk Minuman Jeli Berbahan Dasar Okra (*Abelmoschus Esculentus L.*) Dan Stroberi (*Fragaria Ananassa*). *Skripsi-S1*. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Sugiyono. 2005. *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Sulastri, T. A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara.
- Susanto, T. dan Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Walter, R. H. 1991. *The Chemistry and Technology of Pectin*. San Diego: Academic Press Inc.

- Werdani, AR, dan Triyanti. 2014. Asupan Karbohidrat sebagai Faktor Dominan yang Berhubungan dengan Kadar Gula Darah Puasa. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 9(1): 71-77.
- Winarno F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarti, S, R. Nurismanto dan F. Prijatmanto, 2003. Using Stabilizer on Processing Velve Fruit Mengkudu. *Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 22-23 Juli 2003, Vol 2, Hal 1149-1155.