

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Persepsi konsumen terhadap *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya sebagai pengemas kaldu instan cenderung positif dan memiliki keunggulan dapat mengurangi permasalahan pencemaran lingkungan (85,2%) dan praktis penggunaannya (41,5%).
2. Sebagian besar panelis memberikan penilaian suka (skor 6) terhadap warna *edible packaging*, kenampakan *edible packaging* sebagai pengemas kaldu instan, rasa larutan kaldu instan dengan *edible packaging*.

#### **5.2. Saran**

Dibutuhkan penelitian mengenai permeabilitas, karakteristik fisik, mekanik dan mikrobiologis terhadap *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya. Penelitian mengenai permeabilitas dibutuhkan agar *edible packaging* memiliki kenampakan yang lebih baik dan produk yang dikemas terjaga kualitasnya. Pengujian sifat fisik dan mekanik dari *edible packaging* dibutuhkan untuk membandingkan keunggulan dan kelemahan antara *edible packaging* dengan plastik. Penelitian mengenai karakteristik mikrobiologis dibutuhkan untuk memastikan keamanan *edible packaging* sebagai kemasan yang kontak dengan bahan pangan. Dapat dilakukan penelitian perbandingan karakteristik antara *edible packaging* berbahan dasar tapioka dan gel lidah buaya dengan *edible packaging* berbahan dasar kitosan yang umumnya digunakan sebagai antimikroba dan pembentuk gel.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriyah, Y., W. D. R. Putrid an S. D. Wijayanti. 2015. Penambahan *Aloe Vera L.* Dengan Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) dan Ganyong (*Canna Edulis Ker.*) terhadap Karakteristik *Edible film*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1313-1324.
- Akili, M. S., U. Ahmad dan N. E. Suyatma. 2012. Karakteristik *Edible film* dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang, *Jurnal Ketkenikan Pertanian*. 26(1): 39-46.
- Anandito, R. B. K., E. Nurhartadi dan A. Bukhori. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible film* Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 17- 23.
- Andriani, M. A., B. K. Ananditho dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe “Bosok”, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 6(2): 95-102
- Asgar, A. Dan D. Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Wortel, *J. Hort.* 16(3): 245-252.
- Asmara, B. H. dan A. Kurniawan. 2015 Persepsi Masyarakat terhadap Sampah dan Pengelolaan Sampah di Kabupaten Karanganyar, *Jurnal Bumi Indonesia*. 4(3): 1-9.
- Apandi, I., F. Restuhadi dan Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt di kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, *Jom Faperta*. 3(1): 1-16.
- Astutik, R. Y. Dan D. Ertiana. 2018. *Anemia dalam Kehamilan*. Jember: Pustaka Abadi, 59.
- Bardant, T. B. dan C. Dewi. 2007. ISSN 1907-1655. Kemasan Bisa Dimakan: Upaya Mengatasi 3 Masalah Dunia, *INOVASI TTG*. 5:35-36.
- Cahyaningtias, S., D. Martsacanita dan N. Fitria. 2020. Sosialisasi

- Pembuatan Penyedap Rasa Alternatif Di Desa Janti Sidoarjo, *Abadimas Adi Buana*. 3(2): 17-22.
- Candra, R. M. Dan D. Sucita. 2015. Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang akan Dikemas Menggunakan Metode *Certainty Factor* (Studi Kasus : CV. Minapack Pekanbaru), *Jurnal CoreIT*. 1(2): 77-84.
- CNBC Indonesia. 2019. *Sebegini Parah Ternyata Masalah Sampah Plastik di Indonesia*. <https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20190721140139-33-86420/sebegini-parah-ternyata-masalah-sampah-plastik-di-indonesia> (26 Agustus 2020).
- Faisal, H., Wildian dan M. Yusfi. 2013. Rancang Bangun *Magnetic Stirrer* Berbasis Mikrokontroler AT89S52 Dengan Pengaturan Waktu Melalui Keypad, *Jurnal Fisika Unand*. 2(3): 148-154.
- Furnawanthi, I. 2004. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya: Si Tanaman Ajaib*. Depok: Agroedia Pustaka, 1.
- Ghodang, H. 2020. *Path Analisis: Konsep dan Praktik dalam Penelitian*. Medan: Mitra Grup, 11.
- Haba, F. 2015. *Buku Ajar Struktur dan Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish, 149.
- Hambali, E., S. Mujdalipah, A. H. Tambunan. A/ W. Pattiwiri dan R. Hendroko. 2007. *Teknologi Bioenergi*. Jakarta: Agromedia Pustaka, 48.
- Hendra, A. A., A. R. Utomo dan E. Setijawati. 2015. Kajian Karakteristik *Edible Film* Dari Tapioka dan Gelatin Dengan Perlakuan Penambahan Gliserol, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(2): 95-100.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi *Food Ingredient* dari Tapioka Termodifikasi, *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(2): 68-76.
- Heriyanto. 2014. Persepsi Masyarakat terhadap Kualitas Pelayanan Publik Pada Bagian Administrasi Kesejahteraan Rakyat Pemerintah

Kabupaten Gunungkidul DIY, *Skripsi S-1*, Jurusan Pendidikan Administrasi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

Hidayat, W. 2017. *Perencanaan Pembangunan Daerah: Pendekatan Pertumbuhan Ekonomi, Disparitas Pendapatan dan Kemiskinan di Jawa Timur*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, 68.

Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan, *Panel Gizi Makan*. 35(1): 13-22.

Isharyadi, F., A. Wibowo dan Suminto. 2017. Persepsi Masyarakat terhadap Produk Bertanda SNI di Kota Denpasar, Banjarmasin, Mataram dan Manado, *Jurnal Standarisasi*. 19(1): 71-79.

Jacob, A. M., R. Nugraha dan S. P. S. D. Utari. 2014. Pembuatan *Edible film* dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan, *JPHPI*. 17(1): 14-21.

Jamaludin, F. R. Hadi dan H. E. Diyana. 2009. Aplikasi *Edible Film* Karagenan Sebagai Kemasan Bumbu Mie Instan, *PKM Artikel Ilmiah*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Khomsan, A. Dan F. Anwar. 2008. *Sehat Itu Mudah, Wujudkan Hidup Sehat Dengan Makanan Tepat*. Jakarta: Hikmah, 132.

Kompasiana. 2020. Seputar Manfaat Tepung Tapioka bagi Kesehatan. <https://www.kompasiana.com/garudamudaindo018798/5e587fd1097f3643a4021072/seputar-manfaat-tepung-tapioka-bagi-kesehatan> (6 November 2020)

Kusuma, T. S., A. D. Kurniawati, Y. Rahmi, I. H. Rusdan dan R. M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press, 45, 57.

Kusumawati, D. H. dan W. D. R. Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible film* Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 90-100.

Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu

(*Ipomoeabatatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan, *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.

- Lekahena, V. N. J. 2012. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Tepung Tapioka terhadap Komposisi Gizi dan Evaluasi Sensori Nugget Daging Merah Ikan Madidihang, *Jurnal Ilmiah Agribisnis dan Perikanan*. 9(1): 1-8.
- Mahani, A. E. 2017. Persepsi Konsumen terhadap Kualitas Produk dan Pelayanan di Rumah Makan Moro Sakeco Grabag Magelang, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Maligan, J. M., B. M. Amana dan W. D. R. Putri. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organoleptik Produk Roti Manis di Kota Malang, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2):86-93.
- Mawardi, I. dan H. Lubis. 2018. *Proses Manufaktur Plastik dan Komposit*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET, 114.
- Melani, A., N. Herawati dan A. F. Kurniawan. 2017. BIOPLASTIK PATI UMBI TALAS MELALUI PROSES MELT INTERCALATION (Kajian Pengaruh Jenis Filler, Konsentrasi Filler dan Jenis Plasticiezer)
- Miranda, M., Y. Pratama dan A. Hintono. 2018. Karakteristik *Edible film Aloe vera* dengan Emulsi *Extra Virgin Olive Oil* dan Kitosan, *Agritech*. 38(4): 381-387.
- Morissan. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.
- Mudaffar, R. A. 2018. Karakteristik Edible Film Komposit Dari Pati Sagu, Gelatin Dan Lilin Lebah (*Beeswax*), *Jurnal Tabaro*. 2(2): 1-10.
- Murni, S. W., H. Pawignyo, D. Widyawati dan N. Sari. 2013. Pembuatan *Edible film* dari Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) dan Kitosan, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*, Yogyakarta, 5 Maret 2013.
- Murniyati, F. R. Dewi dan R. Peranginangin. 2014. *Teknik Pengolahan*

- Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta: Penebar Swadaya, 39.
- Ngatmo dan T. Bodroastuti. 2012. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pelanggan Pada PT. Sido Muncul Semarang, *Jurnal Kajian Akuntansi dan Bisnis*. 1(1): 1-25.
- Nitbani, F. O. 2018. *Gliserol: Sampah Biodiesel Bernilai Emas*. Yogyakarta: Deepublish, 6.
- Notoatmodjo, S. 2005. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Noviyanti, S. Wahyuni dan M. Syukri. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo, *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 1(1): 58-66.
- Octaviyanti, N., B. Dwiloka dan B. E. Setiani. 2017. Mutu Kimiawi dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk dengan Penambahan Sari Bayam Hijau, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 1-4.
- Pasaribu, S. T (Ed.). 2007. *Pemasaran Internasional, Edisi 13 Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat, 2005.
- Phienenda, Y., E. Susilo dan F. Andreani. 2018. Analisa Harapan dan Persepsi Konsumen Terhadap Kualitas Makanan *In-Flight Meal* Maskapai Penerbangan Garuda Indonesia, *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 6(2): 308-317.
- Prasetyo, A. E., A. Widhi dan Widayat. 2012. Potensi Gliserol dalam Pembuatan Turunan Gliserol Melalui Proses Esterifikasi, *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 10(1):26-31.
- Prihandana, R., K. Noerwijati, P. G. Adinurani, D. Setyaningsih, S. Setiadi dan Roy Hendroko. 2007. *Bioetanol Ubi Kayu: Bahan Bakar Masa Depan*. Jakarta: Agromedia Pustaka, 80.
- Purnomowati, I., D. Hidayati dan C. Saporinto. 2008. *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius, 44.
- Purwadi, L. E. Radiati, H. Evanuarini dan R. D. Andriani. 2017.

*Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press, 9.

- Putra, H. P dan Y. Yuriandala. 2010. Studi Pemanfaatan Sampah Plastik Menjadi Produk dan Jasa Kreatif, *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan*. 2(1): 21-31.
- Rahardjo, S. T. 2019. *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Deepublish, 1.
- Rahayu, W. P. 2011. *Keamanan Pangan: Kepedulian Kita Bersama*. Bogor: IPB Press, 91-92.
- Rahayuningsih, S. Dan R. Jayanti. 2019. *Grup, HOTS dan Gender*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia, 28.
- Rahman, S. 2018. *Membangun Pertanian dan Pangan untuk Mewujudkan Kedaulatan Pangan*. Yogyakarta: DeePublish, 162.
- Rangkuti, F. 2008. *The Power of Brands: Teknik Mengelola Brand Equity dan Strategi Pengembangan Merk + Analisis Kasus dengan SPSS*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 77.
- Rasyad, R. 2003. *Metode Statistik Deskriptif*. Jakarta: Grasindo, 6.
- Riyanto dan C. Wariyah. 2012. Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (*Aloe Vera Var. Chinensis*) Selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya, *Agritech*. 32(1): 73-78.
- Riyanto, S. Dan A. A. Hatmawan. 2020. *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian di Bidang Manajemen, Teknik, Pendidikan dan Eksperimen*. Yogyakarta: DeePublish, 75.
- Sangadji, Z. P., A. A. Ruhmah dan Fauzi. 2020. *Literasi Media dan Peradaban Masyarakat*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang, 10.
- Santoso, S. 2010. *Statistik Multivariat*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 43.
- Sarmanu. 2017. *Dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan Statistika*. Surabaya: Airlangga University Press, 9.

- Sapri, A. Mustanir dan H. Darman. 2020. *Pelayanan Publik: Implementasi dan Aktualisasi*. Pasuruan: Qiara Media, 50.
- Septiani. 2015. Pengaruh Umur Daun Lidah Buaya (*Aloe Vera Barbadensis MILLER*) dan Perlakuan *Blanching* Terhadap Karakteristik Inderawi Permen Jelly Daun Lidah Buaya, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknikm Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Setiani, W., T. Sudiarti dan L. Rahmidar. 2013. Preparasi dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan, *Valensi*. 3(2): 100-109.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB, 4-5.
- Simamora, B. 2005. *Analisis Multivariat Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 23.
- Siregar, O. M., Selwendri, Maulidina dan M. B. Abdillah. 2020. *Persepsi Masyarakat terhadap Bank Syariah*. Medan: Puspantara, 11-13.
- Sitinjak, T., D. Durianto, Sugianto dan H. I. Yunarto. 2004. *Model Matriks Konsumen Untuk Menciptakan Superior Customer Value*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 42.
- Sudaryo, Y., N. A. Sofiati, A. Medidjati dan A. Hadiana. 2019. *Metode Penelitian Survei Online dengan Google Form*. Yogyakarta: Andi, 65.
- Sugiaman, V. K. 2010. Peningkatan Ambang Persepsi dan Ambang Identifikasi Pengecapan Akibat Minuman Dingin Rasa Manis, *JKM*. 10(1): 55-60.
- Sunaryo. 2002. *Psikologi untuk Keperawatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC, 94.
- Suprpti, M. L. 2005. Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius, 11, 27-28.
- Suryadana, M. L. 2015. *Sosiologi Pariwisata*. Bandung: Alfabate, 99.

- Suryani, A. S. 2016. Persepsi Masyarakat dan Analisis *Willingness To Pay* terhadap Kebijakan Kantong Plastik Berbayar Studi di Jakarta dan Bandung, *Kajian*. 21(4): 359-376.
- Tropical Seaweed Innovation Network. 2020. *Edible film*. <https://seaweednetwork.id/edible-film> (12 Oktober 2020).
- Tirto.id. 2019. *Dilema Sampah Plastik: Antara Kepentingan Lingkungan dan Bisnis*. <https://tirto.id/dilema-sampah-plastik-antara-kepentingan-lingkungan-dan-bisnis-ecfB> (27 Oktober 2020)
- Wahyuni, D. K., W. Ekasari, J. R. Witono dan H. Purnobasuki. 2006. *Toga Indonesia*. Surabaya: Airlangga University, 33.
- Widyaningsih, T. D., N. Wijayanti dan N. I. P. Nugrahini. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi dan Regulasi*. Malang: UB Press, 29.
- Wijayanti, L. 2009. Efek Penggunaan Kaldu Instan Sebagai Bahan Tambahan Makanan terhadap Embrio Mencit, *Skripsi S-1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Winarti, S. 2006 *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana, 26.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati, *J. Litbang Pert.* 31(3):85-93.
- Yeni, P. S. I. 2015. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Pengetahuan Penggunaan Obat Generik Pada Masyarakat di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Panyang Kabupaten Nagan Raya, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Teuku Umar, Aceh.
- Yonata, A. Dan I. Iswara. 2016. Efek Toksik Konsumsi *Monosodium Glutamate*, *Majority*. 5(3): 100-104.
- Yusuf, M. Y. 2017. *Islamic Corporate Social Responsibility pada Lembaga Keuangan Syariah: Teori dan Praktik*. Depok: Kencana, 21.