

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil survei melalui kuisioner *google form*, persepsi dan pengetahuan sebagian besar responden terhadap konsumsi permen, yaitu untuk meningkatkan suasana hati dan mengganjal lapar, serta, 66,20% responden tertarik untuk mengonsumsi produk permen jeli madu sirsak.
2. Berdasarkan hasil pengujian organoleptik permen jeli untuk parameter rasa, 64,47% responden menyatakan suka. Untuk parameter *mouthfeel*, 53,95% responden suka, dan untuk parameter kekenyalan, 68,48% responden menyatakan suka dengan permen jeli madu sirsak

5.2. Saran

Penelitian ini dilakukan dengan keterbatasan kondisi karena adanya wabah *Covid-19*, maka perlu dilanjutkan untuk mencari formulasi yang tepat untuk mengurangi kelengketan permen jeli madu sirsak setelah penyimpanan sehingga, tidak terjadi sineresis.

DAFTAR PUSTAKA

- Bactiar, A., A. Ali dan E. Rossi. 2017. Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah dengan Penambahan Karagenan. *JOM FAPERTA UR*, 4(1):1-13.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Kembang Gula. Jakarta: Pusat Standarisasi Industri. Departemen Perindustrian. (SNI-3547-2- 2008).
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-3140-2010: Syarat Mutu Gula Pasir. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Basuki, E. K., T. Mulyani dan L. Hidayati. 2014. Pembuatan Permen Jelly Nanas dengan Penambahan Karagenan dan Gelatin, *Jurnal Rekapangan*. 8(1): 39-49.
- Buckle, K. A., R. A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan, diterjemahkan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cahyadi, S. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chabib, M. 2017. Persepsi Perempuan Tentang Penyakit Jantung Koroner di Puskesmas Jenangan, Kecamatan Jenangan Kabupaten Ponorogo. *Skripsi S-1*, Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Chaplin, M. 2007. Carrageenan, <http://www.lsbu.ac.uk/water/hycar.html> (Diakses 8 September 2020)
- Crofton, C. Emily, A. Markey dan A. G. M. Scannell. 2013. *Consumer's Expectations and Needs Towards Healthy Cereal Based Snacks: An Exploratory Study Among Irish Adult*, *British Food Journal*, 115(8):1130-1148.
- Dawidowcz, A. L. dan M. Olszowy. 2012. Mechanism change in estimating of antioxidant activity of phenolic compounds. *Talanta*, 91:312-317.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Heruwati, E.S. 2011. Karakteristik karagenan hasil isolasi Eucheuma spinosum (alga merah) dari perairan Sumenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16 (1): 117-124.

- Elidar, Y. 2017. Budidaya Tanaman Ssirsak dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 1(1):62-71.
- Ernawati, L. 2019. Segudang Khasiat Manggis dan Sirsak Untuk Kesehatan dan Kecantikan. Laksana: Yogyakarta.
- Faridah, A., A. Pada dan L. Yusuf. 2008. Patiseri Jilid 3 untuk SMK. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Giyarto, G., Suwasono, S., dan Surya, P. O. 2020. Karakteristik Permen Jelly Jantung Buah Nanas Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan Dan Suhu Pemanasan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(02), 118-130.
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengen. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Hastuti, D. dan Sumpe, I. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro*, 3(1):39-48.
- Hidayat, N. dan Ikarisztiana, K. 2004. Membuat Permen Jelly. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hidayati, P. Y. 2017. Karakteristik Fisik dan Mutu Hedonik Permen Jelly “Tuljaenak” dari Pati Jahe pt. Sido Muncul. *Skripsi S-1*.Fakultas Ppeternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Hudri, F. A. 2014. Uji Efektifitas Madu Multiflora dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi*. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Kelco, CP. 2001. Genu Carrageenan Book. Denmark: CP Kelco ApS., Inc.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Anjuran Konsumsi Gula, Garam dan Lemak per hari. <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/infographic-p2ptm/hipertensi-penyakit-jantung-dan-pembuluh-darah/page/15/berapa-anjuran-konsumsi-gula-garam-dan-lemak-per-harinya> (Diakses 29 Desember 2020).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/view> (28 Juli 2020).
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pembuatan Permen. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp->

- content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf (Diakses 9 September 2020)
- Kotler, P. dan Keller, K. I. 2011. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Kurniawan, P. F. 2019. Peningkatan Mutu Permen Jelly Slurry Labu Kuning dengan Penambahan Filtrat Nanas. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Katolik Atma Jaya, Yogyakarta.
- Lesmana, S. N., T. I. Putut, dan Kusumawati, N. 2008. Pengaruh Penambahan Kalsium karbonat Sebagai Fortifikasi Kalsium Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jeli Susu. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1):28:39.
- Maryani, T. Surti. dan R. Ibrahim. 2010. Aplikasi Gelatin Tulang Ikan Nila Merah Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal Saintek Perikanan*, 6(1):62-70.
- Meikewati. 2014. Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink Stroberi Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan*. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Natasha, Eugenia (2013) Pengaruh Perbandingan Sukrosa dengan Sorbitol Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Lunak Bit Merah (*Beta vulgaris L. var. rubra L.*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- National Honey Board. 2007 Learn About the Versatility of Honey. http://www.honey.com/images/made/images/uploads/page/Natural_Light_Honey_Jars_250_222_c1.PNG (Diakses 9 September 2020).
- Nelwwan, B., Langi, T., Koapaha, T. dan Tuju, T. 2015. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia Dan Sensoris Permen Jelly Sari Buah Pala (*Myristica fragrans houtt.*). *COCOS* 6(3).
- Novitasari, M., Mappiratu dan D. Sulistiawati. 2016. Mutu Kimia dan Organoleptik Permen Jelly Rumput Laut Gelatin Sapi. *e-Jurnal Mitra Sains*, 4(3):16-21.
- Nurfatah, A. 2018. Studi Penambahan Konsentrasi Gelatin Dan Variasi Sumber Pigmen Alami Terhadap Mutu Permen Jelly Sirsak. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.

- Pilska, M. dan J. Nesterowicz. 2016. Emotional determinants of sweets consumption. *Journal Nutrition Health Science* 3(4):405.
- Porto, S. 2015. Hybrid Carrageenan-Based Formulation for Edible Film Preparation: Benchmarking with Kappa Carrageenan. United States of America: John Wiley and Sons, Inc.
- Prasetyo, B. A., Minarti, S dan Cholis, N. 2014. Perbandingan Mutu Lebah Madu Apis mellifera Berdasarkan Kandungan Gula Pereduksi dan Non Pereduksi di Kawasan Karet (*Hevea brasiliensis*) dan Rambutan (*Nephelium lappaceum*). *Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya: Malang.
- Prasetyorini, Moerfiah, S. Wardatun dan Z. Rusli. 2014. Potensi Antioksidan Berbagai Sediaan Buah sirsak (*Annona muricata L.*). *Panel Gizi Makan*, 37(2): 137-144.
- Pratiwi, F., I. Kusumaningrum dan L. Amalia. 2019. Karakteristik Permen Keras Wortel dan Lemon. *Jurnal AgroIndustri*, 5(2):228-237.
- Prihastuti, D. dan M. Abdassah. 2019. Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetik. *Majalah Farmasetika*, 4(5):146-154.
- Purwaningtyas, H. P., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2017. Formulasi Permen Jelly Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle L.*)–Daun Suji (*Pleomele angustifolia*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1):25-30.
- Radi, J. 1997. Sirsak, Budidaya dan Pemanfaatannya. Yogyakarta: Kanisius
- Rahmawati, D. 2004. Analisis Preferensi dan Perilaku Konsumen Terhadap Produk *Chicken Nugget*. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmi, S.I., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 14(1):37-44.
- Ranzenhofer, L. M., Hannallah, L., Field, S. E., Shomaker, L. B., Stephens, M., Sbrocco, T., Kozlosky, M., Reynolds, J., Yanovski, J. A., Tanofsky-Kraff, M. 2013. Pre-meal affective state and laboratory test meal intake in adolescent girls with loss of control eating. *Appetite*, 68:30-7.

- Rosady, D. A. 2016. Kestabilan Emulsi, Kadar Gula, Kadar Protein Dan Aktivitas Antioksidan Yogurt Bubuk Berperisa Buah Nangka Dengan Jumlah Karagenan Yang Berbeda. *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro Semarang.
- Rusli, N. dan P. S. Ayu. 2018. Formulasi Permen Jeli Sari Buah Singi (*Dillenia Serrata Thunbr*) Kombinasi Madu Menggunakan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 1(2), 99-103.
- Satuhu, S dan A. Supriyadi. 2002. Ppisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Simorangkir, T. R. S, D. Rawung, dan J. Moningka. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona muricata Linn*). *COCOS*,1(8).
- Skurty, O., C. Acevedo, F. Pedreschi, J. Enrione, F. Osorio, J. M. Aguilera. 2010. Food Hydrocolloid: Edible films and Coatings. Department of Food Science and Technology, Universidad de Santiago de Chile.
- Sofiah, B. D. dan Achyar, T. S. 2008. Penilaian Indrawi. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Standar Nasional Indonesia. 2013. Madu SNI 01-3544-2013. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Struktur molekul sukrosa.
<https://www.worldofmolecules.com/foods/sucrose.htm> (Diakses 9 September 2020)
- Suwaryo, P. A. W. dan P. Yuwono. 2017. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pengetahuan Masyarakat dalam Mitigasi Bencana Alam Tanah Longsor. URECOL, 305-314.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. Taksonomi Tumbuhan. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- United States Department of Agriculture. 2020. Candy.
<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/479607/nutrients> (Diakses 29 Desember 2020).
- Winarno, F. G. 1990. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zulfani, F. 2004. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Sukrosa dengan High Fructose Syrup (HFS) dan Konsentrasi Pektin Terhadap Mutu Permen Jelly. (Skripsi). Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.