

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi konsentrasi karagenan 0,20%-0,40%, nilai pH semakin meningkat (6,52-6,69) dan nilai total padatan terlarut semakin meningkat (4,12-2,24).
2. Semakin tinggi konsentrasi karagenan 0,20%-0,40% memiliki nilai daya hisap semakin menurun yaitu 9,52 mL/20 detik-5,52 mL/20 detik dan sineresis semakin menurun.
3. Sineresis semakin menurun dengan meningkatnya konsentrasi karagenan 0,20%- 0,40%, tetapi sineresis meningkat selama waktu penyimpanan.
4. Perlakuan terbaik berdasarkan pengujian organoleptik dengan metode *spider web* adalah perlakuan dengan konsentrasi karagenan 0,30% dan memiliki tingkat kesukaan terhadap daya hisap sebesar 5,58 (agak suka), nilai kesukaan terhadap *mouthfeel* sebesar 5,5 (agak suka), dan nilai kesukaan terhadap rasa sebesar 5,36 (agak suka).

5.2. Saran

Jelly drink salak pondoh perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait kandungan senyawa antioksidan pada buah salak pondoh bisa diketahui, sehingga produk dapat dikembangkan menjadi produk minuman fungsional. Penelitian untuk uji organoleptik kenampakan juga perlu dilakukan agar dapat meningkatkan kenampakan yang lebih baik pada *jelly drink* salak pondoh.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3): 1-9.
- AgroMedia, R. 2009. *Buku Pintar: Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- AgroMedia, R. 2017. *Budi Daya Salak*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink, Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Annisaurohmah, A., W. Herawati, dan P. Widodo. 2014. Keanekaragaman KultivarSalak Pondoh di Banjarnegara Cultivar Diversity of Salak Pondohin Banjarnegara. *Biosfera* 31(2): 71-83.
- Anonim, 2002. Komposisi Kimia Daging Buah Salak Dalam Setiap 100 Gram. Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh Penggunaan Campuran Karagenin dan Konjak Terhadap Karakteristik Permen Jelly Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 66-74.
- Badan POM RI (2006). *Surat Keputusan Kepala Badan POM RI Nomor: HK.00.05.52.4040 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: Badan POM RI. Hal. 248.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayur Tahunan*. Badan Pusat Statistik. (12 Desember 2020).
- Emerton, V. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd ed*. United Kingdom: Leatherhead Internasional Limited.

- Fajarwati, N. H., H. R. P. Nur dan J. M. Godras. 2017. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 10(1): 50-66.
- Farikha, N. I., C. Anam, E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30-38.
- Fauzan, A. 2010. Pengaruh penambahan NaCMC dan gula pasir terhadap kualitas sari buah nangka (*Jackfruit*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 15(4):154-159.
- Glicksman, M. 1982. *Food Hydrocolloid*. New York: CRC Press.
- Gozali, Y. F. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Powder Carragenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Edamame (*Glycine Max (L.) Merr.*). *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Gustianova H. 2012. Perbandingan ekstrak salak dengan air terhadap karakteristik minuman ekstrak buah salak bongkok (*Sallaca edulis Reinw*). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Hartati, F. K., dan A. B. Djauhari. 2017. Pengembangan Produk *Jelly Drink* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. 14(2): 107-122.
- Haryoto dan P. Edy. 2018. *Potensi Buah Salak sebagai Suplemen Obat dan Pangan*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Hasanah, N., N.H. Isti dan M. Iffah. 2019. Karakteristik *Jelly Drink* Seledri dengan Variasi Konsentrasi Karagenan dan Agar. *Journal of Food and Culinary*. 2(1): 17-26.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37(1): 17-25.

- Infantriyani. 2009. Jelly Drink. <http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/> (24 Desember 2020).
- Imeson, A.E. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. United Kingdom: Blackwell Publishing.
- Joshua dan K.S. Rano. 2018. Review Jurnal : Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (*Salacca zalacca*). *Farmaka Suplemen*. 16(1): 99-107.
- Jumanta, 2019. *Buku Pintar Tumbuhan*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Karta, I.W., L.A.N.K, E. Susila, I.N. Mastra, P.G.A. Dikta. 2015. Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*. 1(2): 123-133.
- Kelco, C.P. 2007. Carrageenan: Gellingechanism.http://www.cpkelco.com/carrageenan/gelling_mechanism.html. (diakses 12 Januari 2021).
- Koswara, S.,2008 “Makanan Bergula dan Kerusakan Gigi”, Toko Ebook Online Pangan, Gizi dan Agroindustri (<http://www.ebookpangan.com>). (16 Januari 2021).
- Murdinah, A., S. K., Nurhayati, dan Subaryono. 2012. *Membuat Agar dari Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mazumdar, P., H. Pratama., S.E. Lau., C.H. Teo, dan J.A. Harikrishna. 2019. Biology, phytochemical profile and prospects for snake fruit: An antioxidantrich fruit of South East Asia. *Trends in Food Science & Technology*. 91 : 147-158.
- Noer, H. 2007. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink.http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&task=view&id=13Itemid=16 (24 Desember 2020).
- Prihastuti, D. dan A. Marline. 2019. Karagenan dan Aplikasinya di Bidang Farmasetik. *Majalah Farmasetika*. 4 (5): 146 – 154.

- Ratih, I. A. P. dan E. Setijawati. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snackbar* Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18(1): 58-63.
- Rasbawati., I. Irmayani, Novieta dan Nurmiati. 2019. Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L), *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Rochani, S. 2007. *Bercocok Tanam Salak Pondoh*. Jakarta: Azka Mulia Media, Jakarta.
- Rosyid, M. 2012. Penyimpanan Buah Salak Pondoh (*Salacca Edulis* REINW.) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Santoso, C., S. Titi, dan Sumardianto. 2015. Perbedaan Penggunaan Konsentrasi Larutan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Gelatin Tulang Rawan Ikan Pari Mondol (*Himantura gerrardi*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(2): 106-114.
- Setiani, Rakhmawati, dan R. Askur. 2018. Karakteristik Sifat Sensoris Minuman Sari Buah Salak Yang Ditambahi Pengawet Alami Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia Mangostanal.*). *Agrointek* 12(2): 73-80.
- Setianto, Y. C., B. P. Yoyok., dan M. Sri. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3 (3): 110-113.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Simanullang, Y. E. P., Ida, B. W. G., dan Ni, M. W. 2019. Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca* Var. *Ambonensis*) Pada Penambahan Jenis dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(1): 98-112.
- Sugiarto, A. W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.) P. Beauv.). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.

- Thakur, V.K. and T.M. Kumari. 2016. *Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4*. New Jersey : John Wiley & Sons.
- Triastuti, U. Y. dan P. Esteria. 2017. Pelatihan Pengolahan Buah Salak untuk Meningkatkan Potensi Salak (*Training of Snake Fruit Processing to Increase The Potency Of Snake Fruit*). *Teknoboga*. 5(2): 24-33.
- Vania, J., A. R. Utomo., C. Y. Trisnawati. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Jelly Drink Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1): 8-13.
- Wibowo, A. 2009. Studi Pembuatan *Jelly Drink* Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). Tinjauan Proporsi Tepung Porang dan Karagenan Serta Penambahan Sukrosa. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Widjanarko, S. B. 2008. Proses Pembuatan Minuman Jelly. <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/> (3 Januari 2020).
- Widjanarko, S. B. 2009. Bahan Pembentuk Gel. <http://www.google.co.id/url/http%3A%2F%2Fsimonwidjanarko.files> (24 Desember 2020).
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R., I. Dwi, dan N.A.A. Andi. 2019. Kajian Penggunaan Hidrokolloid Sebagai *Emulsifier* Pada Proses Pengolahan Cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 14(1): 28-40.
- Zentimer, S. 2009. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan