

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

- 1 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 makanan tersebut bukan sebagai pangan utama melainkan hanya sebagai makanan yang dijadikan sebagai makanan selingan ataupun makanan pencuci mulut (dessert).
- 2 Kontribusi velva pisang mas dan stroberi terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) untuk gula, serat, vitamin C dan mineral paling tinggi pada anak-anak (6-12 tahun). Pada gula perlakuan tertinggi anak-anak P<sub>2</sub> (13,8%), serat pada anak-anak P<sub>2</sub> (2,94%), vitamin C pada anak-anak P<sub>2</sub> (41,75%) dan mineral pada anak-anak P<sub>2</sub> (21,98%)

### 5.2. Saran

Perlakuan proporsi pisang mas dan stroberi pada penelitian ini dapat diperbanyak, sehingga pada penelitian lebih lanjut dapat diketahui pada proporsi lainnya. Dapat juga digunakan jenis pisang lainnya, sehingga dapat menunjang kelengkapan gizi masyarakat yang lebih seimbang.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. Progam 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.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and Sons.
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. *Standar Nasional Indonesia (SNI) Syarat Mutu Mi Instan (SNI 3551:2012)*. Jakarta
- De Man, J.M. 1998. Kimia Makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- Dewi, Rini Kartika. 2010. *Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velve 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.
- 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.
- Histifarina, D., Adetiya Rachman, Didit Rahadian, Sukmaya. 2012. Teknologi Pengelolaan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari Dan Mesin Pengering. *Jurnal Agoindustri* 16(2). ISSN: 1410-0029
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol II. Canada: John Willey and Sons Inc.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* 1(17): 78-84
- 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.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Delhi: Tata Mc-Gaw Hill.
- Rini, A.K., Ishartani D., Basito. 2012. *Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Wortel (Daucus carota L.) Varietas Selo dan Varietas Tawangmangu*. *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1).
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Utama Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama