

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi karagenan yang ditambahkan dalam pembuatan *fruit leather* salak pondoh memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia *fruit leather* salak pondoh, yaitu kadar air (10,91%-14,29%), dan aktivitas air (A_w) (0,512-0,538).
2. Perbedaan konsentrasi karagenan yang ditambahkan dalam pembuatan *fruit leather* salak pondoh tidak memberikan pengaruh nyata terhadap fisikokimia (warna) dan organoleptik (warna, tekstur dan rasa).
3. Pada penambahan konsentrasi karagenan yang semakin tinggi dapat menyebabkan penurunan pada kadar air dan aktivitas air (A_w)
4. Perbedaan konsentrasi karagenan yang ditambahkan dalam pembuatan *fruit leather* salak pondoh tidak memberikan pengaruh nyata terhadap nilai *lightness* (47,71-55,46), nilai *redness* (8,96-9,43), *yellowness* (13,9-17,58), *chroma* (16,54-19,94), dan $^{\circ}hue$ (57,23 - 60,92). Untuk pengujian organoleptik hasil yang didapat menunjukkan tidak ada beda nyata terhadap warna (4,97-6,70) suka-sangat suka, tekstur (4,77-5,10) suka-sangat suka dan rasa (5,87-6,57) suka-sangat suka.
5. Penambahan konsentrasi karagenan yang disukai panelis berdasarkan rangking adalah 0,3% (8), 0,35% (7), dan 0,4% (8).

5.2. Saran

Perlu dilakukan uji lanjutan dengan menggunakan konsentrasi karagenan yang sesuai agar dapat mengetahui jika penambahan konsentrasinya menghasilkan *fruit leather* yang baik atau tidak.

DAFTAR PUSTAKA

- Alghifari, S. (2016). Keanekaragaman Jenis Paku Terrestrial di Kawasan Gunung Bunder Taman Nasional Gunung Halimun Salak (TNGHS) Bogor, Jawa Barat. [SKRIPSI]. IPB: Bogor.
- Angka, S.L., dan Suhartono, M.T. (2000). *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Anggraeni, A. A. (2011). *Aktivitas Air dan Aktivitas Mikrobia*. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Atmadja, W.S., Kadi, A., Sulistijo, Rachmaniar. (2006). *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia*. Puslitbang Oseanologi. LIPI. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I. (2002). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta
- Fardiaz, D. (2015). *Hidrokoloid*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., dan Praseptiangga, D. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karagenan. *Teknosains Pangan*. Vol. 3. No. 1. hal. 26-34
- Glickman, (1983). *Food Hydrocolloid*. Vol.II. ed. CRC Press Inc Boca Raton, Florida.
- Haryu, A.S.P., Nur Her Riyadi P., dan Asri N. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris *Fruit and Vegetable Leather* Berbasis Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris schard.*) dan Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknosains Pangan Vol 5 No 3*
- Historiarsih, R. Z. (2010). Pembuatan *Fruit leather* Sirsak-Rosella. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri UPN “Veteran” Jawa Timur
- Imeson, A. (2010). *Food stabilizers, Thickeners and Gelling Agent*. Willey Blackwell publishing Ltd. United Kingdom.

- Kusbiantoro, B., H. Herawati, dan A. B. Ahza. (2005). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang. *Jurnal Hortikultura*. 15 (3): 223 – 230.
- Kwartiningasih, E. dan L. N. S. Mulyati. 2005. Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar. *Ekulilibrium*. 4 (1): 8 – 12.
- Laksmi, A.L.F., Nur Her Riyadi P., dan Danar P. (2014). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No (1)*. ISSN: 2302-0733.
- Leviana, W & Vita. P. 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Jurnal Teknik Kimia Departemen Teknologi Industri*. Semarang ISSN : 1858 2907. Hal 1-8
- Mahyudi, R., Vonny S. J., dan Faizah H. (2020). Pemanfaatan Buah Salak Padang Sidempuan dan Buah Nanas Dalam Pembuatan *Fruit Leather*. *Sagu Journal – Agri. Sci. Tech*. Vol. 19 : No. 2 [Hal 18-26]
- Marzelly, A. D., S. Yuwanti, dan T. Lindriati. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruit leather* Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*. 11(2): 172 – 185.
- Mas'ula, A. U., dan Palupi, H. T. (2018). Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk Dan Sukrosa terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 132-139
- Murdinah. (2010). Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. [Laporan Akhir] Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Nandariyah, S., Artam dan Taryono. (2004). Keragaman Kultivar Salak (*Salacca Zalacca (Gaertner)*). *Agrosains* 6(2): 75-79, 2004.

- Nurlaely, E. (2002). Pemanfaatan Buah Jambu Mete Untuk Pembuatan Leather. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Prihatman, K. (2000). *Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Pedesaan* Jakarta: BAPPENAS.
- Raab, C. dan N. Oehler. (2000). *Making Dried Fruit leather*. US: Oregon State University
- Rahardi, F. (2007). Agar Tanaman Cepat Berbuah. *AgroMedia*.
- Rismawati, F., Leni H. A., dan L. H. A. (2016). Pengaruh Perbandingan Air dengan Buah Salak dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Salak Bongkok (*Salaccaedulis, Reinw*). *Doctoral dissertation*, Fakultas Teknik Unpas.
- Rochani, S. (2007). *Bercocok Tanam Salak Pondoh*. Azka Mulia Media, Jakarta
- Safitri, A. A. (2012). Studi Pembuatan *Fruit leather* Mangga Rosella. *Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin*. Makassar.
- Santoso, A. (2011). Serat Pangan (*Dietary Fiber*) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra* No. 75 Th. XXIII Maret 2011. ISSN 0215-9511: 35 – 40.
- Sidi, N. C., Widowati, E., dan Nursiwi, A. (2014). Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan Wortel (*Daucucus carota*). *Jurnal Aplikasi teknologi Pangan*. Vol. 3. No. 4. hal. 122-127
- Soetomo. (2001). *Teknik Bertanam Salak*. Sinar Baru. Bandung
- Suskendriyti, H. Wijayanti, A., Hidayah, N., dan Cahyuningdari, D. (2000). Studi Morfologi dan Hubungan Kekerabatan Varietas Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gartner) Voss) di Dataran Tinggi Sleman. *Biodiversitas* .1 (2) : 59 – 64
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. (2009). Mutu Selai Lembaran Campuran Nanas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Pendidikan dan Keluarga*. 1 (2).