

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Penambahan pektin menghasilkan *jelly drink* tomat dengan sineresis hari ke-1 (1,50%-2,90%) , hari ke-3 (2,78%-3,60%) dan hari ke-7 (4,71%-6,89%).
2. Perbedaan konsentrasi pektin memberikan perbedaan nyata terhadap sifat organoleptik *jelly drink* tomat. Warna 5,11- 6,94 (netral-agak suka), rasa 3,32-6,12 (tidak suka-agak suka), tekstur 5,78-6,57 (netral-agak suka).
3. Perbedaan konsentrasi pektin tidak memberikan perbedaan nyata terhadap sineresis hari ke-1 dan ke-3 *jelly drink* tomat.
4. Perbedaan konsentrasi pektin memberikan perbedaan nyata terhadap *Lightness* (a\*) *jelly drink* tomat.

### 5.2. Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Penambahan bahan tambahan pangan lain, terutama bahan pengawet yang aman sehingga dapat meningkatkan umur simpan *jelly drink* tomat.
2. Serta melakukan penelitian mengenai kadar air *jelly drink* tomat dengan perbedaan konsentrasi pektin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., & W. D. R. Putri. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoablmbi L.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3),1-9.
- Alhannasir., Murtado, A.D., dan Muchsiri, M., Rudi, F., Agustin, S. 2021. Aplikasi labu kuning sebagai substitusi zat warna kuning pada pembuatan kemplang. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*. 32(1): 19-26.
- Amirudin, Z. 2019. Formula *Jelly Drink* Cincau Hijau , Pandan Wangi Dan Kayu Manis Untuk Menurunkan Kadar Gula Darah. *Jurnal Litbang Kota Pekalongan*, 16, 81–95.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, A. Hintono. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-agar, *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-182.
- Arti, I. M., E. P. Ramdhan, & A. N. H. Manurung. 2020. Pengaruh Larutan Garam Dan Kunyit Pada Berat Dan Total Padatan Terlarut Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*), *Jurnal Pertanian Presisi*, 4(1), 64–75.
- Astria, F., Subito, M., Nugraha, D.W. 2014. Rancang Bangun Alat Ukur pH Dan Suhu Berbasis *Short Message Service (SMS Gateway)*, *Jurnal MEKTRIK*, Vol. 1 No. 1, hal 47-55.
- Astuti, Z. M., D. Ishartani, & D. R. A. Muhammad. 2021. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia Pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum mill*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), 30-43.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *SNI 01-3552-1994: Jelly Agar*. Tanggal akses 8 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 01-3162-1992: Tomat Segar*. Tanggal akses 8 Februari 2023.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3-1992: Gula Kristal Putih*. Tanggal akses 8 Februari 2023.
- Dewi, E. S. 2018. Isolasi Likopen dari Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dengan Pelarut Heksana, *Jurnal Agrotek*, 5(2),123-125.
- Gani, Y. F., Suseno, T.I.P., & Surjoseputro, S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87-93.

- Goycoolea, F.M., & Adriana C. 2003. Pectins From *Opuntia spp.* 17-29.
- Gusnadi, D., Riza T., & Edwin B. 2021. Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*.1(12): 2883–88.
- Handrian Riky Gusti, Meiriani, dan haryati. 2013. Peningkatan Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Dataran Rendah dengan Pemberian Hormon GA3. *Jurnal Online Agroteknologi*, 2(1), 333-339, Desember 2013 ISSN : 2337-6597.
- Harahap N. O., Johan V. S., & Pato U. (2018). Pembuatan Minuman Fermentasi Sari Tomat dengan Menggunakan *Lactobacillus casei* R-68. *JOM UR*, 5(2), 1-15.
- Hardoko, Tajuddin, K., J dan Halim, Y. 2019. Substitusi Agar-agar dalam Pembuatan *Jelly Drink* Cincau Hijau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3(2),45-56.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitiandan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Husni, P., U. K. Ikrom, & U. Hasanah. 2021. Uji dan Karakterisasi Serbuk Pektin Hasil Ekstraksi Albedo Durian sebagai Kandidat Eksipien Farmasi. *Majalah Farmasetika* 6(3), 202-212.
- Indrayati, F., Rohula, ., & Edhi, N. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) pada *Edible Coating* Terhadap Stabilitas Warna dan pH Fillet Ikan Patin yang Disimpan pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 25-31.
- Kristantri, R. S., Devi, W., & Dyan W. 2019. Pengaruh Gula Terhadap Karakterisasi Minuman Jelly Kombinasi Probiotik dan Tepung Umbi Porang, *Farmasains* 6(1), 35-42.
- Kuncari, Emma Sri., Iskandarsyah, dan Praptiwi. 2014. Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin dan Perasan Herba Seledri (*Apium graveolens* L.) Depok : Fakultas Farmasi Universitas Indonesia.

- Malik. 2010. Permen Jelly. <http://www.malik.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 8 Februari 2022.
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. 2018. Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13.
- Mulyakin, S. 2020. Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Semarang, Mataram.
- Mutiarahma, S., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet *Effervescent* Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 36-41.
- Najah, K., E. Basuki, & A. Alamsyah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Chitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Selama Penyimpanan, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(2), 70-76.
- Nakhil, U., Kaltsum, U., Nugroho, P., & Elmiawati, L. 2017. Uji stabilitas dan Penentuan Formula Optimum pada Gel Madam “Gel ekstrak Daun Adam Hawa (*Rheo Discolor*) sebagai Gel Antiinflamasi” untuk Penelitian Lanjutan, 14-24.
- Ningsi S., Leboe D.W., & Armaya S. 2016, Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Gel Ekstrak Daun Binahong (*Androdera cordifolia*), *JF FIK UINAM*, 4(1), 21-27.
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., Nurmilasari, Y. 2019. Karakteristik Fisikokimia *Jelly Drink* Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Agroindustri*. 5(1), 57- 66.
- Novita, M., Satriana., dan Etria, H. 2015. Kandungan Likopen Dan Karotenoid Buah Tomat (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan Dengan Kitosan Dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1): 35-39.
- Octavianus, T., Supriadi, A., & Hanggita, S. 2014. Analisis Korelasi Harga terhadap Warna dan Mutu Sensoris Kemplang Ikan Gabus (*Channa Striata*) di Pasar Cinde Palembang. [*Skripsi*]. Palembang: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya Indralaya.40-48.
- Randa, A., Hermawati. & Tang, M. (2021). Ekstraksi Pektin

- Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Diaplikasikan Pada Selai Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Saintis*, 2(1), 34-41. Rasyid, A. 2004. Beberapa Catatan Tentang Agar. *Oseana*, XXIX(2),1-7.
- Simamora, D. dan E. Rossi. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pepada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM Fakultas Pertanian*. 4 (2):1-14.
- Souripet, Agustina. 2015. Komposisi, Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Nasi Ungu. *Jurnal Agritekno*, 4(1), 25-32.
- Susana T. 2003. Air Sebagai Sumber Kehidupan. *Jurnal Oseana*,17(3):17-25.
- Tuhuloula, A., Lestari, B., & Fitriana. E. N. 2013. Karakteristik Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(1), 21-27.
- Ulfa, N., N. L. A. Yusasrini, & P. T. Ina. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Karakteristik *Jelly Drink*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(3), 285-292.
- Wibowo, R. S., & Muhammad, A. 2019. Alat Pengukur Warna dari Tabel Indikator Universal pH yang diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. *Jurnal Edukasi Elektro*, 3(2): 99-109.
- Wicaksono, A. N., M. Firdaus, dan D. Setijawati, 2019. Pengaruh lama waktu perendaman yang berbeda terhadap kualitas agar- agar *Gracilaria verrucosa*. *Jurnal Techno-Fish*, 3 (1), 46-59.
- Wiriadinata dan Sari, I. 2019. Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia, Organoleptik *Jelly Drink* Tomat (*Lycopersicum Esculentum*), *Skripsi S-1*, Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Semarang.