

## **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

### **6.1. Kesimpulan**

1. pH *jelly drink pulp* kulit durian pada hari ke-2, hari ke-4 dan hari ke-7 hanya dipengaruhi oleh faktor tunggal konsentrasi ekstrak rosella yang ditambahkan.
2. Persentase sineresis, daya hisap dan laju alir *jelly drink pulp* kulit durian pada hari ke-2, hari ke-4 dan hari ke-7 dipengaruhi oleh adanya interaksi antara konsentrasi karagenan dan konsentrasi ekstrak rosella yang ditambahkan.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik, untuk parameter kemudahan untuk dihisap panelis lebih menyukai *jelly drink pulp* kulit durian dengan perlakuan konsentrasi karagenan adalah 0,10% serta konsentrasi ekstrak rosella 15% dengan rata-rata sebesar 8,33 (suka-sangat suka), sedangkan kesukaan panelis terhadap rasa *jelly drink pulp* kulit durian adalah dengan perlakuan konsentrasi karagenan adalah 0,15% serta konsentrasi ekstrak rosella 15% dengan rata-rata sebesar 7,21 (suka-sangat suka)
4. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *jelly drink pulp* kulit durian dengan konsentrasi karagenan adalah 0,10% serta konsentrasi ekstrak rosella 15% (R2K2).

### **6.2. Saran**

Dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *gelling agent* yang digunakan, agar diperoleh *jelly drink* dengan tingkat sineresis yang lebih rendah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus<sup>1</sup>. 2010. Produksi Durian Terus Menyusut <http://bataviase.co.id/node/237744> (7 agustus 2010).
- Anonimus<sup>2</sup>. 2009. *Jelly Drink*. <http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/> (7 agustus 2010).
- Anonimus<sup>3</sup>. 2000. Durian. [http://www.juntak.com/majalah/DURIAN\\_JUNTAK\\_buku\\_durian.pdf](http://www.juntak.com/majalah/DURIAN_JUNTAK_buku_durian.pdf). (6 februari 2011).
- Anonimus<sup>4</sup>. 2010. <http://aplacethrowallwords.blogspot.com/2010/07/durians.html> (23februari 2011).
- Anonimus<sup>5</sup>. 2011. Analisis Buah-buahan. <http://www.scribd.com/doc/32460242/laporan-Analisis-Pangan> (15 februari 2011).
- Anggraini, D.S. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Edisi II. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D. M. Dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York. Van Nostrand-Reinhold Company.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9<sup>th</sup> Edition*. USA: Macmillan Publishing Company.
- deMan, J. M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3<sup>rd</sup> ed*. Maryland: An Aspen Publication.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Endang, Retno. Dkk 2008. Ekstraksi Zat Warna Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.) Sebagai Alternatif Pewarana Alami Bahan Pangan. <http://portalsehat.com/2008/09/ekstraksi-zat-warna->

kelopak-bunga-rosela-hibiscus-sabdarriffa-linn-sebagai-alternatif-pewarna-alami-bahan-pangan/ (23 februari 2011).

- Faridasari, R.D. dan S. Mulyantini. 2006. *Pengeringan Kelopak Bunga Rosela Menggunakan Tray Dryer*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of fruits and fruit processing*. USA: Wiley-Blackwell.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. USA: John Wiley and Sons.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Luthana, Y. K. 2008a. *Jelly Drink*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuatan-jelly-drink/> (10 januari 2011).
- Muttaqin, Asih. 2007. Kandungan Rosella. <http://asihmtq.blogspot.com/2007/12/bunga-rosella.html> (6 februari 2011).
- Noer, H. 2007. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. [http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com\\_content&task=view&id=13&Itemid=16](http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=16) (3 januari 2011).
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2<sup>nd</sup> ed.* New York: Academic Press, Inc.
- Provital. 2003. *Hibiscus-Eco*. [Http://lotioncrafter.com/reference/tech\\_data\\_Hibiscus\\_eco.pdf](Http://lotioncrafter.com/reference/tech_data_Hibiscus_eco.pdf). (9 November 2010).
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardi. 1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Produk Buah-buahan dan Sayuran*. Yogyakarta: Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada.

- Therkelsen, G. H. 1993. *Carrageenan dalam* R.L. Whistler and J.N. BeMiller (Ed.). *Industrial Gums 3<sup>rd</sup>ed.* San Diego: Academic Press, Inc.
- Wahyono. 2009. Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio sp*) untuk Pengemas Buah Strawberry. <http://etd.eprints.ums.ac.id/3831/1/A420050124.PDF> (7 agustus 2010).
- Waryat, N. Roufiq, dan D.W Marseno. 2003. *Isolasi dan Karakterisasi Polisakarida Karagenan (Euchema cottonii) Dari Pantai Nusa*
- Widjanarko, S. B. 2008a. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/> ( 12 agustus 2010).
- Widjanarko, S. B. 2009. *Bahan Pembentuk Gel*. [http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fsimonbwidjanarko.files.wordpress.com%2F2008%2F06%2Fbahan-pembentuk\\_gel2.pdf&ei=IK3SSqWXMseBkQWwmpTvAw&rct=j&q=gelling+agent&usg=A FQjCNHRegyXSpLWMKtDNZt0Se6hWC6boQ](http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fsimonbwidjanarko.files.wordpress.com%2F2008%2F06%2Fbahan-pembentuk_gel2.pdf&ei=IK3SSqWXMseBkQWwmpTvAw&rct=j&q=gelling+agent&usg=A FQjCNHRegyXSpLWMKtDNZt0Se6hWC6boQ) (7 agustus 2010).
- WIPO. 2002. *Jelly Fruit Drink*. <http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?WO=2002%2F035944&IA=WO2002%2F035944&DISPLAY=DESC> (7 agustus 2010).
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wong , W.W., F.M. Abbas., Alkarkhi., dan A.M. Easa. 2009. *Optimization of Pectin Extraction from Durian Rind (Durio zibethinus) Using Response Surface Methodology*. J. Food Sci 74 (8): C637-C641.