

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Peningkatan konsentrasi karagenan dengan *range* 0,05% berpengaruh nyata terhadap viskositas, laju alir, pH, dan sineresis *jelly drink* anggur Bali selama 14 hari penyimpanan.
2. Peningkatan konsentrasi karagenan dengan *range* 0,05% berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan daya hisap, warna dan rasa *jelly drink* anggur Bali secara organoleptik.
3. Perlakuan terbaik dari hasil uji pembobotan adalah *jelly drink* anggur Bali dengan karagenan 0,15% dan hasil pengujian total serat sebesar 0,21% (wb).

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jumlah kandungan serat pada berbagai variasi konsentrasi karagenan, sehingga dapat diketahui apakah karagenan mempengaruhi jumlah kandungan serat pada *jelly drink* anggur Bali.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, D., Carmen, G. 2000. Bitter Taste, Phytonutrients, and the Consumer. *Merican Journal of Clinical Nutrients*, 72(6):1424-1435.
- 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.
- American Society of Testing Materials (ASTM). *Standard Specifications of Roof and Rock Bolt Accessories*. Designation F432-99, vol. 15.8, 1999, p. 15.
- Angraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink*. *Skripsi S-1*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS.
- Anis, A. 2000. Mempelajari Proses Pembuatan Sari Buah Anggur dari Anggur Bali (Alphonso lavallo), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ariani, L. N. 2010. Kajian Perbedaan Proporsi Konjac dan Karagenan Serta Konsentrasi Sukrosa Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Jambu Merah. *Skripsi S-1*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chaplin, M. 2007. *Carrageenan* .<http://www.Isbu.ac.uk/water/hycar.html>. Tanggal akses 5 April 2012.
- Charley, H. 1982. *Food Science. Edisi II*. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D.M. dan G. D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. Van Nontrand Reinhold Co., Inc., New York.
- CV. Tristar Chemical. 2013. *Spesifikasi Karagenan*. Surabaya.

- CV. Tristar Chemical. 2013. *Spesifikasi Asam sitrat*. Surabaya.
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- deMan, J. M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3rd ed.* Maryland: An Aspen Publication.
- Elvani, L. 2012. *Laju Alir Cairan*. https://www.academia.edu/5342072/BAB_I.
- Emerton, V. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd ed.* United Kingdom: Leatherhead Internasional Limited.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid Dalam Industri Pangan, Buku dan Monograf. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi.
- FISIKANESIA. 2013. *Contoh gaya: gaya Gesekan*. <http://fisikanesia.blogspot.com/2013/03/contoh-gaya-gaya-gesekan.html>.
- Hidayat dan Ikariztiana. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of food Science and Technology (Volume2)*. New York: John Willey and Sons
- Imeson. A. P. 2000. *Carrageenan* di dalam Handbook of Hydrocolloids. G. O. Phillips dan P. A. Williams (eds.). New York: CRC Press.
- Imeson, A.E. 2009. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing.
- Infantriyani. 2009. *Jelly Drink*. (<http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/>) (17 maret 2012).
- Isnaini,L dan Yuniarti. 2013. Pengaruh Penambahan Gelling Agent pada Pembuatan Jelly Drink Nanas. *Jurnal*. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maliki.

- Kartika, B. 1998. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Merck KGaA. 2014. *Larutan Buffer Sitrat*. Darmstadt: Chemicalsmerck.co.id.
- Mazza, G. (2007). Anthocyanins and Heart Health. *J. Agric. Food Chem.* 43(4): 369-374.
- Noer H. 2006. Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink. *Food Review* 1(2).
- Nurbanah, S. 2000. *Pasca Panen Anggur*. (<http://www.srcibd.com/doc/55807136/anggur>.) (19 september 2013).
- Sadar, L.N. 2004. *Rheological and Textural Characteristics of Copolymerized Hydrocolloidal Solutions Containing Curdlan Gum*. Thesis. Colloge Park: Faculty of the Graduate School of the University of Maryland.
- Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiadi, S. 1986. *Bertanam Anggur*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sjaifullah, 1996. *Petunjuk Pemilih Buah Segar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Perairan*. Jakarta: Bharata.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty PAU Pangan dan Gizi.
- Susanto, T. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT Bina Ilmu.
- Sylviana. 2005. *Pembuatan produk Minuman Jelly Cincau Hitam*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- The World of Plants. 2010. *Properties of Grapes useful in detoxifying Diets*. (<http://www.botanical-online.com/uvasangles.htm>.) (12 Oktober 2013)
- Therkelsen, G. H. 1993. *Carrageenan* (dalam *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Deratives* 3rd ed.) R. L. Whister dan J. N. BeMiller, Eds. San Diego: Academic Press, Inc.
- Whistler R. L. and J. N. B. Miller. 1973. *Industrial gum: polysaccharides and polysaccharide gel and Network. Di dalam. Adv. Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Edinburg, Scotland. 24:279-282.
- Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widjanarko, S. B. 2008. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. Available at: <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/> (12 April 2012)
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- WIPO. 2002. *Jelly Fruit Drink*. <http://wipo.int>.(2 februari 2012)
- Yulianti, R. 2008. *Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor sebagai Sumber Vitamin C dan β . Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.