

BAB VI

KESIMPULAN

1. Peningkatan konsentrasi karagenan dengan *range* 0,05% berpengaruh nyata terhadap viskositas, laju alir, pH, dan sineresis *jelly drink* air kelapa selama 14 hari penyimpanan.
2. Peningkatan konsentrasi karagenan dengan *range* 0,05% berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan daya sedot dan rasa *jelly drink* air kelapa secara organoleptic dan tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan warna *jelly drink* air kelapa secara organoleptik.
3. Perlakuan terbaik dari hasil uji pembobotan adalah *jelly drink* air kelapa dengan karagenan 0,10% dan hasil pengujian serat sebesar 0,07% (wb).

DAFTAR PUSTAKA

- American Standar of Testing Material (ASTM). 1999. Standar Specifications of Roof and Rock Bolt Accessories. *Designation F432-99* vol 15.8, 1999, p.15.
- Andani, NMS. 2011. *Kekompakan Keluarga dalam Menyambung Hidup*. <http://nimadesriandani.wordpress.com/tag/kelapa-muda/> [diakses 7 Maret 2014].
- Arisanti, Y. 2013. *Mengenal Kelapa dalam Panua*. Kementerian Pertanian. <http://ditjenbun.deptan.go.id/tanhun/berita-226-mengenal-kelapa-dalam-panua.html> [diakses 7 Maret 2014].
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 01-3140.3-2010 tentang Gula Kristal-Bagian 3: Rafinasi (Refined Sugar)*. Jakarta: BSN.
- 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> [diakses 4 Maret 2014].
- Elvani, L. 2012. *Laju Alir Cairan*. https://www.academia.edu/5342072/BAB_I.
- Emerton, V. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd ed.* UK: Leatherhead International Limited.
- Fardiaz, D. 1989. Hidrokoloid dalam Industri Pangan. *Buku dan Monograf Laboratorium Kimia dan Biokimia*. 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>
- Foale, M and H. Harries. 2009. *Coconut : Specialty Crops for Pasific Island Agroforestry*. <http://www.agroforestry.net/scps/> [diakses 3 Maret 2014].

- Glicksman, M.1983. *Food Hydrocolloid*. Florida: CRC Press.
- Hidayat, N. 2009. Jelly Drink. *Laporan*. <http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/> [diakses 2 Maret 2014].
- Hidayat, AM. 2013. Penaksiran Produktivitas Kelapa. *Jurnal*. <http://www.anakagronomy.com/2013/04/penaksiran-produktivitas-kelapa.html> [diakses 3 Maret 2014].
- Ika, A. 2009. Garuda Food Optimis Pertumbuhan Penjualan Naik. *News*. <http://industri.kontan.co.id/news/garuda-food-optimis-pertumbuhan-penjualan-naik-20> [diakses 7 Maret 2014].
- Imeson, A.E. 2009. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing.
- Imerson, AP. 2000. Carrageenan dalam (GO. Philips and PA. Williams. *Handbook of Hydrocolloids*). New York: CRC Press.
- Imerdon, AE. 2009. *Food Stabilizer, Thickeners and Gelling agents*. UK: Blackwell Publishing.
- 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.
- Kristina, NN dan SF. Syahid. 2012. Pengaruh Air Kelapa Terhadap Multiplikasi Tunas *In Vitro*, Produksi Rimpang, dan Kandungan Xanthorrhizol Temulawak di Lapangan. *Jurnal Littri 18(3)* hlm. 125-134.
- Noer, H. 2006. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. <http://www.foodreview.biz> [diakses 3 Maret 2014]
- Prasetyo. 2012. Penelitian tentang Buah Kelapa Muda. *Abstrak*. <http://e-jurnalpendidikan.blogspot.com/2012/09/contoh-penelitian-buahkelapa-muda.html#.UxKxVeOSw7E> [diakses 2 Maret 2014].

- 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.
- Setiawan, O dan A. Sunarya. 2005. Teknik Pengawetan Buah Kelapa Menggunakan Natrium Metasulfit. *Buletin Teknik Pertanian* Vol 10 No I 2005.
- Soekarto, ST. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Perairan*. Jakarta: Bharata.
- Sylviana. 2005. Pembuatan produk Minuman Jelly Cincau Hitam. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Tenri, A. 2011. Pembuatan Jelly. *Laporan Praktikum*. <http://anditenriptbp.blogspot.com/2011/02/pembuatan-jelly.html> [diakses 4 Maret 2014].
- Therkelsen, GH. 1993. Carrageenan dalam (RL. Whitstler and JNB. Miller. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivaties 3rd ed*). San Diego: Academic Press.
- Towle, RJ. 1973. Carragenna dalam *Industrial Gum*. London: Academic Press.
- Wardhani, IK, S. Badres, dan A. Prasetyaningrum. 2013. Kinetika Reaksi Dipolimerisasi Karagenan pada Suhu dan pH Optimum dengan Katalisator Asam Sulfat. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* Vol 2 No.4 Hal.177-183.
- Whitstler, RL and JNB. Miller. *Industrial Gums: Polysaccharides and Polysaccharides Gel. Adv Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Edinburg, Scotland, 24:279-282.
- Widjanarko, SB. 2008. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/> [diakses 3 Maret 2014].
- Winarno, FG. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.

WIPO. 2002. *Jelly Fruit Drink*. <http://wipo.int> [diakses 4 Maret 2014].

Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor sebagai Sumber Vitamin C dan β . *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.