

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa:

- a. Perbedaan konsentrasi tripotassium sitrat dan ekstrak angkak berpengaruh nyata terhadap nilai pH dan daya hisap dari *jelly drink* setelah penyimpanan 24 jam dan 2 minggu tetapi tidak ada interaksi antara kedua perlakuan
- b. Perbedaan konsentrasi tripotassium sitrat dan ekstrak angkak berpengaruh nyata terhadap tingkat sineresis dari *jelly drink* setelah penyimpanan 2 minggu dan terdapat interaksi antara kedua perlakuan.
- c. Kombinasi penambahan konsentrasi tripotassium sitrat dan ekstrak angkak berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik *jelly drink* dari segi warna, daya hisap dan rasa yang dihasilkan.

6.2 Saran

Penambahan ekstrak angkak pada *jelly drink* ini cenderung meningkatkan kesukaan panelis terhadap warna tetapi kesukaan terhadap rasa menurun (netral) sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui optimasi formulasi dengan menambahkan bahan-bahan lain yang dapat menutupi rasa dari ekstrak angkak yang kurang disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Alexopaulus, C. J., and Mims, C.W. 1979. *Introductory Micology, Third edition*. New York: John Willey and Sons.
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotasium Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya
- Belitz, H.-D and W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Germany: Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York.
- Bubnis, W. A. 2000. *Carrageenan*. <http://www.fmcbiopolymer.com/> (12 Agustus 2008).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Adiono & H. Purnomo, penerjemah). Jakarta : Universitas Indonesia Press
- CV. Tristar Chemical. 2009. *Spesifikasi Karagenan, Asam sitrat*. Surabaya.
- CV. Indo Aroma. 2009. *Spesifikasi Tripotassium sitrat*. Surabaya.
- Cahyana, U., D. Sukandar dan Rahmat. 2004. *Kimia*. Jakarta: Piranti Darma Kalokatama
- Chandra, N. 2009. Pengaruh Perbedaan Proporsi Air Dengan Jumlah Ekstrak Angkak Yang Ditambahkan dan pH Terhadap Sifat Fisik, Jumlah *Bacillus, sp* dan Organoleptik Pada Jelly Drink. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya
- Chen, Y., M. Liao. and D.E. Dustan. 2002. The Rheology of K^+ κ -Carrageenan as a Weak Gel. *Carbohydrate Polymers*, Vol. 50 (2), pp. 109-116, ISSN 0144-8617.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan* (Setiawan & B. Rahardjo, penerjemah). Jakarta: UI Press.

- deMan, J. M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3rd ed.* Maryland: An Aspen Publication.
- Dwianta, K.P., B. Soedarini, and I. Sulistyawati. 2005. Antimicrobial Effectiveness In Several Angkak Concentrations and Its Application in Guava Fruit Juice, *Proceeding of The 5th National Student Conference*, 231-237
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Glicksman, M. 1969. *Carrageenan in Gum Technology in Food Industry*. New York: Academic Press.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Florida: CRC Press, Boca Raton.
- Halim, C.K. 2009. Pengaruh Variasi Penambahan Ekstrak Angkak dan Tingkat pH serta Interaksi Kedua Faktor Tersebut Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologis, dan Organoleptik Sosis Babi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya
- Hamano, P.S., S.F. Bilbao Orozco and B.V. Kilikian. 2005. Concentration Determination of Extracellular and Intracellular Red Pigments Produced by *Monascus sp.*, *Brazilian Archives of Biology and Technology an International Journal*, 48, Special Edition, 43-49.
- Imeson, A. E. 1992. Carrageenans, (dalam *Handbook of Hydrocolloids*, J. O Philips dan P. A Williams, Eds), New York: Woodhad Publishing Limited.
- Jenie, B. S. L., Dharma dan S. Fardiaz. 1997. Produksi Konsentrat dan Bubuk Pigmen Angkak dari *Monascus purpureus* serta Stabilitasnya selama Penyimpanan, *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 8(2), 39
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kanoni, S. 2008. Kajian tentang Keamanan Zat Warna dari *Monascus Purpureus*. *Prosiding Seminar Nasional Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Kim, C., H. Jung, Y.O. Kim, dan C.S. Shin. 2006. *Antimicrobial Activities of Amino Acid Derivatives of Monascus Pigments*. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 47 (2006) : pp. 153–159.
- Koswara, S. 2006. *Cara Sederhana Membuat Jam dan Jelly*. [http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/JAM % 20 DAN % 20 JELLY.pdf](http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/JAM%20DAN%20JELLY.pdf) (5 November 2006)
- Kumalaningsih, S. 1987. *Ilmu Gizi dan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Luthana, Y. K. 2008. *Jelly Drink*. <http://www.yis'sFOODDentertaining.htm> (3 September 2009)
- Ma, J.Y., Y. Li, Q. Ye, J. Li, Y. Hua, D. Ju, D. Zhang, R. Cooper, and M. Chang. 2000. Constituents of Red Yeast Rice, a Traditional Chinese Food and Medicine. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* (48) : pp. 5220-5225.
- Noer, H. 2007. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=16 (26 Agustus 2008).
- Prayogo, T. L. 2007. Perencanaan Unit Sanitasi Pembuatan Jelly Drink 10 ml Kapasitas 20000 cup/hari. *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya
- Rao, M.A. and J. Tattiyakul. 1999. Granule Size and Rheological Behavior of Heated Tapioca Starch Dispersions. *Carbohydrate Polymers*, Vol. 38 (2), pp 123-132, ISSN 0144-8617.
- Schoenberger, C., M. Krottenthaler and W. Back. 2002. *Sensory and Analytical Characterization of Nonvolatile Taste-Active Compounds in Bottom-Fermented Beers*. *Master Brewers Association of the Americas* 39(4):210-217.

- Steinkraus, K.H. 1977. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. New York: Institute of Science Cornell University.
- Timotius, K.H. 2004. Produksi Pigmen Angkak Oleh *Monascus*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 15 (1) : pp. 79-86.
- Tecante, A. and M. Santiago. 2011. Solution Properties of κ -Carrageenan and Its Interaction With Other Polysaccharides in Aqueous Media. *Journal of Food and Biotechnology* (10) : pp. 242-259.
- Tseng, Y.Y., M.T. Chen. and C.F. Lin. 2000. Growth, Pigment Production and Protease Activity of *Monascus purpureus* as Affected by Salt, Sodium Nitrite, Polyphosphate, and Various Sugars. *Journal of Applied Microbiology* 88:31-37.
- Vedder, T. 2008. Angkak dapat Menurunkan Kolesterol. <http://shvoong.com> (25 Agustus 2010)
- Widjanarko, S.B. 2008. *Ekstraksi Pigmen Bahan Nabati*. www.Fein,FoodEnergy.htm. (30 Juni 2008).
- Whistler, R.L. and J. N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums 3rd ed.* San Diego: Academic Press, Inc.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Zuhra, C. 2006. *Flavor (Citarasa)*. USU: Departemen Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.