

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- a. Peningkatan konsentrasi bubur rosela menyebabkan pH, kadar air, dan *hardness leather pulp* kulit pisang kepok-rosela menurun.
- b. *Leather pulp* kulit pisang kepok-rosela memiliki warna merah-ungu dengan *lightness* antara 38,5-46,0 dan *chroma* antara 3,5-12,0.
- c. Peningkatan konsentrasi bubur rosela berdasarkan sifat organoleptik berpengaruh nyata terhadap kesukaan pada warna, tekstur, dan rasa *leather pulp* kulit pisang kepok-rosela.
- d. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *leather pulp* kulit pisang kepok-rosela dengan konsentrasi bubur rosela 25% dengan pH 3,43, kadar air 11,38, *hardness* 0,080 kg, *lightness* 40,0; *hue* 9,6; *chroma* 5,9; serta tingkat penerimaan panelis dari parameter warna 5,16; tekstur 4,38; rasa 4,64.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan produk *leather pulp* kulit pisang kepok-rosela.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusandi, A. Supriadi, dan S. D. Lestari. 2013. Pengaruh Penambahan Tinta Cumi-cumi (*Loligo sp.*) Terhadap Kualitas Nutrisi dan Penerimaan Sensoris Mi Basah. *Fishtech* 2(1):22-37.
- AOAC. 1984. *Official Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- Baliwati, Y. F., A. Khomsan, dan C. M. Dwiriani. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Chandra, E. A. F. 1983. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB Press.
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ferris, R. S. B. 1998. *Postharvest Technology and Commodity Marketing*. Nigeria: International Institute of Tropical Agriculture.
- Fitria, V. 2013. Karakterisasi Pektin Hasil Ekstraksi dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa balbisiana* ABB). *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ganjari, L. E. 2010. Tanaman Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) ditinjau dari Aspek Produksi dan Ekologi. *Widya Warta No.02 Tahun XXXIV*:190-203.
- Gayo, I. 1987. *Buku Pintar (Seri Senior)*. Jakarta: Iwan Gayo Associates.
- Hanum, F., M. A. Tarigan, dan I. M. D. Kaban. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU, Article in Press*: 49-53.
- Hermawan, R., E. K. Hayati, U. S. Budi, A. Bazizi. 2010. Effect of Temperature, pH on Total Concentration and Color Stability of Anthocyanins Compound Extract Roselle Calyx (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Alchemy* 2(1):104-157.

- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agents*. USA: John Willey and Sons, Inc.
- Julfan, N. Harun, dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) dalam Pembuatan Dodol. *Jom Faperta* 3(2):1-12.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kusuma, V. J. M. dan E. Zubaidah. 2016. Evaluasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan *Lactobacillus plantarum* dalam Medium Fermentasi Tepung Kulit Pisang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1):100-108.
- Mardiah, R. Arifah, W, Reki, dan H. Sawarni. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Megawati dan E. L. Machsunah. 2016. Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) Menggunakan Pelarut HCl sebagai *Edible Film*. *JBAT* 5(1):14-21.
- Mohapatra, D., S. Mishra, dan N. Sutar. 2010. Banana and Its By-Product Utilisation: an Overview. *Journal of Scientific and Industrial Research* 69: 323-329.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Paryanto, I., A. Fachruddin, dan W. Sumaryono. 1999. *Diversifikasi Sukrosa Menjadi Produk Lainnya*. Serpong: P3GI.
- Prabawati, S., Suyanti, dan D. A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Prasetyowati, K. P. Sari, dan H. Pesantri. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. *Jurnal Teknik Kimia* 4(16):42-49.
- Putri, I. R., Basito, dan E. Widowati. 2013. Konsentrasi Agar-agar dan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik Sensori Selai Lembaran

- Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3):112-120.
- Raab, C., dan N. Oehler. 2000. *Making Dried Fruit Leather*. Oregon State University.
- Rahayu, W. P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Rahmi, S. L., F. Tafzi, dan S. Anggraini. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen Jelly dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains* 14(1):37-44.
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn) untuk Pembuatan *Edible Film*. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.
- Safitri, A. A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Samber, L. N., H. Semangun, B. Prasetyo. 2013. Karakteristik Antosianin sebagai Pewarna Alami. *Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Setyaningsih D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Srikumalaningsih dan Suprayogi. 2006. *Tekno Pangan Membuat Makanan Siap Saji*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Standar Nasional Indonesia. 1996. *Syarat Mutu Manisan*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulihono, A., B. Tarihoran, dan T. E. Agustina. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). *Jurnal Teknik Kimia* 4(18):1-8.
- Supriyanti, F. M. T., H. Suanda, dan R. Rosdiana. 2015. Pemanfaatan Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa bluggoe*) sebagai Sumber Antioksidan pada Produksi Tahu. *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VII*. ISBN:978-602-73159-0-7.

- Utami, A. P., S. Wahyuni, dan Muzuni. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi *Cookies* Formulasi Tepung Wikau Maombo. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 1(1):79-85.
- Warid, M. Rachma, N. N. Faiza, dan M. Ramadhani. 2008. Manisan Kulit Pisang sebagai Sarana Peningkatan Jiwa Kewirausahaan Sekaligus Alternatif Penanggulangan Masalah Sampah. *Laporan Akhir PKMK*. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2008. Pemanfaatan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*) dan Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn) untuk Pembuatan *Fruit Leather*. *Agritech* 28(1): 22-27.
- Winarti, S. dan A. Firdaus. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosela untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(2):87-93.