

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Madu dan asam sitrat dapat mempengaruhi sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* salak pondoh.
2. Sifat fisik dari gel *jelly* yang dipengaruhi oleh madu dan asam sitrat adalah tekstur
3. Sifat kimia dari gel *jelly* yang dipengaruhi oleh madu dan asam sitrat adalah kadar air
4. Sifat organoleptik dari gel *jelly* yang dipengaruhi oleh madu dan asam sitrat adalah aroma, warna, rasa, dan daya oles

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai konsentrasi madu dan asam sitrat yang sebaiknya ditambahkan agar terbentuk sifat fisikokimia dan organoleptik gel *jelly* salak pondoh yang disukai oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara.
- Anonymous. 2009. <file:///E:/Jelly%20«%20Yis'S%20World.htm>.
- Benson, L. 1957. *Plant Clasification*. Boston: Health and Company.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Penerbit UI Press.
- Djaja, Z. 2000. *Rahasia Kekayaan Alam untuk Kesehatan*. Surabaya: Billionaires.
- Frida. 1999. *Laporan Kursus Perlebahan dan Kendali Mutu 30 November – 17 Desember 1998*. Malang: Jurusan Produksi Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Glicksman, M., Sand, R. E. 1973. *Industrial Gum Polysaccharides and Their Derivate* (second edition). New York: Edition Academic Press.
- Harwimuka. 2007. *Budidaya Salak Pondoh*. Surabaya: Insan Cendekia.
- Martos, M. V., Navajas, Y. R., Lopez, J. F., Perez Alvares, J. A. 2008. *Functional Properties of Honey, Propolis, and Royal Jelly*. Journal of Food Science Vol. 73, Nr.9, 2008.
- Ulfah, M., Hastuti, S. 2004. *Perbaikan Struktur Gel Jeli Salak Pondoh dengan Pengaturan Keasaman (pH) dan Gula Sari Buah*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol.1 No.1 Hal.23-40.
- Whistler, R. L. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivates*. San Diego: Academic Press.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sarwono, B. 2008. *Lebah Madu*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suhardi dan Sukmadji, B. 1992. *Penanganan Pasca Panen dan Pengolahan Buah Salak*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

Suriawiria, H. U. 2000. *Madu untuk Kesehatan, Kebugaran, dan Kecantikan*. Jakarta: Paps Sinar Sinanti.

