

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perlakuan pH dan konsentrasi gelatin pada pembuatan permen jelly jahe memberi pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar gula reduksi, tekstur, A_w , serta kesukaan tekstur.
2. Perlakuan pH dan konsentrasi gelatin pada pembuatan permen jelly jahe memberi pengaruh tidak nyata terhadap kesukaan rasa.
3. Terjadi peningkatan A_w selama penyimpanan sehubungan jenis pengemas plastik PE yang digunakan.
4. Perlakuan P1G3 (pH 3,5 dan konsentrasi gelatin 9%) memberi tekstur paling kenyal dan nilai A_w paling rendah pada pengamatan sampai dengan minggu ke-4. Perlakuan yang menghasilkan permen jelly jahe yang “terbaik” berdasarkan pembobotan parameter adalah perlakuan P1G3 (pH 3,5 dan konsentrasi gelatin 9%).

6.2. Saran

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut tentang faktor lama pemanasan dan konsentrasi sirup fruktosa untuk meningkatkan hasil permen jelly jahe.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriyantono, A., 1989. *Pengantar Teknologi Fermentasi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton, 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press.
- Charley, 1982. *Food Science*. Edisi 2, New York: John Wiley and Sons.
- Considene, M.D. dan G.D. Considene, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reenhold Company.
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Farry, B.P. dan Muharnanto, 1991. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*, cetakan II. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Fennema, O.R., 1976. *Food Chemistry, 2nd ed.*, New York: Marcel Dekker Inc.
- Glicksman, M., 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. New York: Academics Press.
- Grosch, W. and H.D. Belitz, 1987. *Food Chemistry*. Library of Congress Cataloging in Publication Data. Germany: Stinger-Verlag Berlin.
- Hyun Soo Lee, 1985. *Application of HFS as Sweetener*, Korea: Sun Hill Glucose Co. Ltd.
- Kemas, A.H., 1994. *Rancangan Percobaan : Teori dan Aplikasi, cetakan 3*. Jakarta: PT. Raja Graadisa Persada.
- Kirk, R.E. dan D.F. Othmer, 1951. *Encyclopedia of Chemical Tecnology*, vol 7. New York : The Interscience Encyclopedia Inc.
- Koswara, S., 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Mark, E.N. dan G.F. Stewart, 1955. *Advances in Food Research, vol VI*. New York: Academic Press Inc.
- Minifie, B.W., 1970. *Chocolate, Cocoa and Confectionery : Science and Technology*. Westport: Connecticut. The AVI Publishing Company inc.

- Muchtadi, D., T.R. Muchtadi dan E. Gumbiro, 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Bogor : Departemen THP. Fateta-IPB.
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: California, Academic Press.
- Potter, N.N., 1986. *Food Science*. Westport Connecticut, The AVI Publishing Company Inc.
- Pratt, C.D., Eleanore de Vadetesky, Katheryn E. Langwill, Kenneth E. Mc Closkey, dan Harry W. Schuemann, 1970. *Twenty Years of Confectionery and Chocolate Progress*. Westport: Connecticut, The AVI Publishing Company Inc.
- Ranganna, S., 1977. *Handbook of Analysis And Quality Control for Fruit And Vegetable Products*. New York: Mc Graw-Hill.
- Soedarmo, P. and A.D. Sediaoetama, 1987. *Ilmu Gizi*. Masalah Gizi Indonesia dan Perbaikannya, cetakan kelima, Jakarta: Penerbit Dian Rakyat
- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta; Penerbit Liberty.
- Tranggono, S., Sudamadji K. Rahayu dan M. Astuti, 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. cetakan I, Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Ward, A.G. dan A. Courts, 1977. *The Science and Techology of Gelatin*. London: Academic Press.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakata: Ghalia Indonesia.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Zapsalis C. . 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. New York : John Wiley and Sons.