

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi sari buah nanas dan wortel memberikan pengaruh terhadap pH dan warna.
2. Semakin tinggi konsentrasi sari buah nanas, nilai pH akan menurun (4,01).
3. Proporsi sari buah nanas dan wortel tidak memberikan pengaruh terhadap daya leleh, laju alir, dan *first drip*.

5.2. Saran

Perlunya penelitian dan kajian lebih lanjut terhadap *velva* nanas wortel dengan proporsi sari buah nanas dan wortel dengan pengujian sifat fisikokimia seperti total padatan terlarut (TPT) dan *overrun*, sedangkan sifat organoleptik seperti warna, rasa, pelelehan dalam mulut, dll pada *velva* nanas wortel.

DAFTAR PUSTAKA

- Allen, L. Jr. 2002. *The Art, Science, and Technology of Pharmaceutical Compounding, 2nd Edition*. Washington, D.C: American Pharmaceutical Association.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Riau. 2014. *Survei Pertanian : Produksi Tanaman Nanas*. <http://www.BPS.go.id/SurveiPertanian>. (14 April 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006 . SNI 01-3553-2006: *Air Minum Dalam Kemasan (AMDK)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bahramparvar, M. and M. M. Tehrani. 2011. Application and Fuctions of Stabilizers in Ice Cream, *Food Review International*. 27(4):389-407.
- Basito, B. Y. dan D. A. Meriza. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxil Methyl Cellulosa) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*), *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10 (1): 42-49.
- Belitz, H. D. and W. Grosch. 1986. *Food Chemistry*. New York: Springer Veralag Berlin Heldenberg.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Cahyono, B. 2007. *Kedelai, Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Depkes RI. 2012. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality, *Jurnal Teknik Kimia*, 4 (2): 3.
- Fatsecret Indonesia. 2016. *Komposisi Nanas Madu 100 gram*. Jakarta: Informasi Nilai Gizi.

- Feryanto, A. 2007. *Aneka Olahan dari Kedelai*. Klaten: Sama Mitra Kompetensi.
- Gania, Y. F., T. I. P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87-93.
- Goff, H.D. and R.W., Hartel. (2013). *Ice Cream*. New York: Springer Science Business Media.
- Gross, J. 1991. *Pigments in Vegetables (Chlorophylls and Carotenoids)*. New York Van: Nostrand Reinhold.
- Guinard, J.X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, D. Panyam, and A. Kilara. 1997. Effect of Sugar and Fat on The Acceptability of Vanilla Ice Cream, *J. Dairy Sci.* 79:1922-1927.
- Haliza, Winda, Y. Endang, Purwani dan R. Thahir. 2007. Pemanfaatan KacangKacangan Lokal sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu, *Teknologin Pascapanen Pertanian*. 3: 1-8.
- Hossain, M.A and M.M.A. Rahman. 2011. Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of tropical fruit pineapple, *Food Res Int.* 44: 672–676.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxy Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa, *Jurnal Teknologi*. Vol. 1, Edisi 17, (78-84).
- Kementerian Kesehatan RI. 2014. *Situasi dan Analisis Diabetes*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Khoir, M. S., N. Herlina, Koesriharti, dan M. Santoso. 2017. Pengaruh Pupuk NPK dan Kompos Kotoran Kelinci pada Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Wortel (*Daucus carota L.*), *Jurnal Produksi Tanaman*. 5 (6): 1029-1034.
- Koxholt, M. M. R, B. Eisenmann, and J. Hinrichs. 2001. Effect of Fat Globule Sizes on the Meldown of Ice Cream, *Journal Dairy Science*. 84:31-37.

- Kusumaningrum, R., A. Supriadi, dan S. Hanggita. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*), *Fishtech*. 2(1): 22-37.
- Lersch, M. 2010. *Texture A Hydrocolloid Recipe Collection*. California: Creative Common.
- Lestari, S. D., D. F. Ayu, Rahmayuni. 2017. Pengaruh Kombinasi Cmc Dan Gum Arab terhadap Mutu Sensori Velva Ubi Jalar Ungu, *Jom FAPERTA*. 4(2): 1-10.
- Lobo, M.G. and Yahia, E. 2017. *Biology and postharvest physiology of pineapple*", in Lobo, M.G. and Paull, R.E., *Handbook of Pineapple Technology: Production, Postharvest Science, Processing and Nutrition, First Edition*. Amerika Serikat: John Wiley and Sons, Ltd. Published.
- Minolta, K. 2007. *Komunikasi Warna Presisi*. Japan: Konika Sensing Inc.
- Makmun. 2007. *Budidaya Wortel (Daucus Carota L.)*. <http://paretmesjed.blogspot.com/2011/04/budidaya-wortel-daucuscarota-1.html> (14 Juni 2020).
- Manggabarani, S., W. Lestari, H. Gea. 2019. Karakteristik Fisik dan Kimia Velva Buah Naga dan Sayur Wortel dengan Penambahan Labu Kuning, *Jurnal Action*. 4 (2): 134-141.
- Mardiani, M. A. 2019. Pengaruh Konsentrasi Stabilizer CMC dan Konsentrasi Jahe terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim Jahe, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Maria, D.N. dan Zubaidah, E. 2014. Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan CMC, *Jurnal Pangan dan Agro Industri*. 2 (4): 18-28.
- Mulyahati, A. 2005. Saluran Tataniaga Wortel di Kawasan Agropolitan Cianjur, *Skripsi-S1*, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Ningsih I.S, L. Wahyu dan A. Yelmida. 2014. Fitoremediasi Zn dari Limbah Cair Pabrik Pengolahan Karet dengan Pemanfaatan *Pistia stratiotes L*, *JOM FMIPA*. 1(2): 1-9.

- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*) Klon BB00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Paul, R. E. and O. Duarte. 2011. *Tropical Fruits 2 nd ed.* <http://www.cabi.org>. (14 Juni 2020).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492 tahun 2010. *Tentang Persyaratan Kualitas Air minum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan.
- Puteri, F., R.J. Nainggolan, dan L.N. Limbong. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Sorbet Sari Buah, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3: 465- 470.
- Ressang, A. A, dan A. M. Nasution. 1982. *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*, Edisi ke-2. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati, P.S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa terhadap Karakteristik Sorbet Murbei Hitam (*Morus nigra sp.*). *Skripsi S-1*, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pasundan, Bandung.
- Ramadhaniah, F. A. 2013. Keragaman Bakteri Endofit pada Kultivar Nanas *Ananas comosus (L)* dan Duri di Kabupaten Subang, *Skripsi S-1*, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Rini, A. K. 2012. Pengaruh Kombinasi Bahan Penstabil (CMC) dan Gum Arab terhadap Mutu *Velva Wortel (Daucus carrota L.)* Varietas Selo dan Varietas Tawangmangu, *Jurnal Teknosains Pangan*. 1(1) : 1-40.
- Santoso, H., dan M. A. Moulina. 2017. Analisis Mutu Susu Tempe dengan Variasi Jenis Kacang dan Zat Penstabil, *AGRITEPA*. 4 (1): 38-52.
- Santoso, M. M., dan A M. Methatias. 2018. Substitusi Tepung Sukun Pada Pengolahan Kue Perut Punai, *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. Vol. 5, No. 2.

- Sibirian, F., dan D. Dahang. 2018. Impact Adding Tapioca to Fruit Leather Characteristics of Timun Suri (*Curcumis melo L*), *International Journal of Food Science and Nutrition*. 3(1): 123-130.
- Suprpti L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susilowati, T., Sudaryati, dan D. A. Candra. 2010. Pembuatan Velva Sayuran (Kajian Proporsi Wortel, Tomat, Kecambah dan Penambahan Na-CMC terhadap Kualitas Velva Sayuran), *Jurnal Reka Pangan*. 4 (2): 1-9.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter, *Jurnal Penelitian Ilmiah*, Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Syah, A. I., E. Anom, S. I. Saputra. 2015. Pengaruh Pemberian Beberapa Dosis Pupuk NPK Tablet terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Nanas (*Ananascomosus (L) Merr*) di Lahat Gambut, *JOM Faperta*. 2:1-8.
- Syed, Q.A., S. Anwar and R. Shukat. 2018. Effects of different ingredients on texture of ice cream, *J Nutr Health Food Eng*. 8(6):422–435.
- Tampubolon, R. H. S. H., Yusmarini, dan Johan, V. S. 2017. Penambahan Buah Nanas dalam Pembuatan Velva Wortel, *Jom Faperta*. 4 (1): 1–15.
- Tranggono, S., H. Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Triyanto. 2015. Batang dan Daun Tanaman Nanas Madu. <http://www.blogspot.cbn.net.id>. (14 Juni 2020).
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Surakarta: Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren Dan Gula Pasir. *Skripsi S-1*, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winastia, B., 2011. Analisa Asam Amino pada Enzim Bromelin dalam Buah Nanas (*Ananas comosus*) Menggunakan Spektrofotometer. *Tugas Akhir*. Semarang: Program Studi Diploma III Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Wulansari, I. R., Devi, M., dan Hidayati, L. 2017. Pengaruh Lama Blanching terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Sensorik Jus Kecambah Kedelai dan Wortel, *Teknologi dan Kejuruan*. 40(2), 157–168.
- Xrite. 2015. *A Guide to Understanding Color Communication*. https://www.xrite.com/documents/literature/en/L10-001_Understand_Color_en.pdf (28 November 2020).