

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi CMC memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia *velva* nanas wortel, yaitu daya leleh, laju alir, pH, dan *first drip*.
2. Semakin tinggi konsentrasi CMC pada *velva* nanas wortel meningkatkan pH dan memperlambat daya leleh, *first drip*, dan laju alir.
3. Perbedaan konsentrasi CMC tidak memberikan pengaruh terhadap sifat fisik *velva* nanas wortel yaitu warna.

5.2. Saran

Perlu adanya kajian lebih lanjut terkait dengan perbedaan konsentrasi CMC pada *velva* nanas wortel untuk mengetahui sifat organoleptik seperti rasa, kemudahan untuk meleleh, warna, dan kenampakan, sehingga dapat diketahui penerimaan konsumen terhadap produk *velva* nanas wortel. Selain itu juga perlu kajian lebih lanjut mengenai sifat fisikokimia yang lain seperti total padatan terlarut dan viskositas.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S. 2011. Fortifikasi Tepung Wortel dalam Pembuatan Bubur Instan untuk Peningkatan Provitamin A. *Jurnal Fakultas Agroindustri*. 5(1): 38-49.
- Azuri, S. D. dan Bambang. 2003. *Pengolahan Susu*. Jakarta: PT Balai Pustaka.
- Basito, B. Y., Dara A. M. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxyl Methyl Celulosa) dan Karagenan dalam Pembuatan Velva Buah Naga Super Merah. 10(1): 42-49.
- Cahyono, B. 2002. *Wortel Teknik Budidaya Dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose To The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(2): 330-334.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Failisnur. 2013. Karakteristik Es Krim Bengkuang dengan Menggunakan Beberapa Jenis Susu. *Jurnal Litbang Industri*. 3(1): 11-20.
- Fatsecret Indonesia. 2016. Komposisi Nanas Madu 100 gram. Informasi Nilai Gizi. Jakarta.
- Gania, Y.F., dkk. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 13 (2): 87-93.
- Gardjito, M. dan Y. R. Swasti. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- 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.
- Hastuti, F. W. 2015. Pembuatan carboxymethyl cellulose (cmc) dari batang pohon pisang (musa acuminata) dengan proses alkalisasi dan karboksimetilasi. *Tugas Akhir D-3*. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Hiola, S.K. Y. 2018. *Teknologi Pengolahan Sayuran*. Makasar: CV Inti Mediatama.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(17): 18-84).

- Karya Tani Mandiri. 2016. Hasil Panen di Daerah Bandar Lampung. Pertanian. Bandar Lampung.
- Kumalaningsih, S . 2006. *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat ,Cara Penyediaan, dan Pengolahan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kusuma, T. K., Adelya D. K., Yosfi R., Ilzamba H. R., Rahma M. W. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- L.,) dalam Pembuatan Permen Jelly. *JOM Faperta*. 3(1): 12-19.
- Larsen, L. J. 2010. *Fabulous Desserts*. China: Morris Book Publishing, LLC.
- Manoi, F. 2006. Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete. *Bul. Littro* 2 (17) : 1-7.
- 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., Zubaidah E. 2014. Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) kajian presentase penambahan sukrosa dan CMC. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4):18-28.
- Marshall, T.R. and W.S. Arbuckle. 200. *Ice Cream (Fifth Edition)*. New York : International Thompson Publishing, New York.
- Martiyanti, M. A. A. 2019. Karakteristik Fisik dan Tingkat Kesukaan Minuman Jelly Jagung Manis Variasi Pengenceran dan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 1(1): 1656-7709.
- Minolta, K. 2007. *Komunikasi Warna Presisi*. Japan: Konika Sensing Inc.
- Nuraini, Heny. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Jakarta: QultumMedia.
- Octaviani, Tri, Any G., Hari S. 2014. Penetapan Kadar β –Karoten pada Beberapa Jenis Cabe (*Genus capsicum*) Dengan Metode Spektrofotometri Tampak. *Jurnal Pharmacia*. 4(2): 101-109.
- Purwandari, dan Ari W. 2007. *Kecap*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura Nenas*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementriam Pertanian 2016.
- Putri, N. D., Agus S., Rasuane N. 2017. Perbandingan Hasil Pertumbuhan Nanas *Queen* dan Nanas Madu (*Cayenne*) sebagai Sumber Belajar Biologi Berupa Pantuan Praktikum Materi Pertumbuhan dan Perkembangan. *Seminar Nasional Pendidikan*. 117-122.
- Rahmaningtyas, Eka, Ni Made Y., Ni Nyiman P. 2015. Pengaruh Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terdapat Karakteristik Sirup Salah Bali (*Salacca zalacca var. Amboinensis*)

- Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(4): 20-29.
- Rahmat, F. A dan Fitri H. 2007. Budidaya dan Pasca Panen Nanas. Balai Pengkajian Teknologi Teknologi Pertanian Kalimantan Timur.
- Rahmawati, P. S. 2017. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Sorbet Murbeu Hitam (*Marus nigra sp.*). *Skripsi-S1*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Ressang, A. A, dan A. M. Nasution. 1982. Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rini, A. K., D. Ishartani dan Basito. 2012. Pengaruh kombinasi bahan penstabil CMC dan gum arab terhadap mutu velva wortel (*Daucus carota L.*) varietas Selo dan varietas Tawangmangu. *Jurnal Teknosains Pangan* 1(1):86-94.
- Rini, K. D. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tpmato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(2): 330-334.
- Rulaningtyas, Riries, Andriyan B. S., Tati L. R., Mengko G. A., Putri S. Segmentasi Citra Berwarna dengan Menggunakan Metode Clustering Berbasis Patch untuk Identifikasi *Mycobacterium Tuberculosis*. *Jurnal Biosains Pascasarjana*. Universitas Airlangga, Indonesia. 17 (1): 19-25.
- Sanggur, Y. F. 2017. Kualitas Organoleptik, dan Daya Leleh Es Krim dengan Penambahan Persentase Buah Nenas (*Ananas sativus*) Berbeda, *Skripsi-S1*. Universitas Hasanuddin, Makasar.
- Santoso, H. dan Methatias A. M. 2017. Analisis Mutu Tempe Dengan Variasi Jenis Kacang dan Zat Penstabil. *Agritepa*. 5(1): 38-52.
- Sapriyanti, Raisa, Edhi N., Dwi I. 2014. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dengan Pemanis Madu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 7(1): 59-69.
- Siregar, Martia R., N. Harun, Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.,*) dan Buah Nanas (*Ananas comosus*) dalam Pembuatan Permen Jelly. *JOM Faperta* 3(1): 14-21.
- Sukoyo, A., Bambang D. A., Rini Y. 2014. Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(2): 170-179.
- Sunarjono, H. 2008. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Depok: Penerbit Swadaya.
- Surtiningsih, P. 2008. Keragaman Genetik Nenas (*Ananas Comosus L.*) Merr.) Berdasarkan Penanda Morfologi dan *Amplified Fragment Length Polymorphism* (AFLP). *Tesis*. Institut Pertanian Bogor.

- Suryana, D. 2018. *Manfaat Buah*. Bogor: Dayar Suryana Book.
- Syafarini, I. 2009. Karakteristik Produk Tepung Es Krim dengan Penambahan Hidrokolloid Karaginan dan Alginat. *Skripsi S-1*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tampubolon, R. S. H., Yusmarini, V. S. Johan. 2017. Penambahan Buah Nanas dalam Pembuatan *Velva*. *JOM Faperta UR*. 4(2): 1-15.
- Tantono, E., R. Effendi, F. H. Hamzah. 2017. Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Gum Arab Terhadap Mutu *Velva* Alpukat (*Parsea Americana* Mill.). *JOM Faperta*. 4(2): 1-15.
- USDA. 2007. Komposisi Wortel/100 Gram. National Nutrient. Jakarta.
- USDA. 2008. Komposisi Buah Nanas Madu/100 Gram. National Nutrient. Jakarta.
- Wallyurahman, I., Valentinus P. B., Siti S. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia serta Hedonik *Velva* Umbi Bengkuang dengan Penambahan *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC) sebagai Penstabil. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 228-324.
- Warisno dan Kres D. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Waziroh, E., Dego Y. A., Nur I. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Widodo, E. 2017. *Ilmu Bahan Pakan Ternak dan Formulasi Pakan Unggas*. Malang: UB Press.
- Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wulandari, B., D. Ishartani, dan D. R. Afandi. 2017. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori pada Pembuatan *Velva* Ubi Jalar Orange (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(3): 12-21.
- Yanuartono, A. N., Soedarmanto I., Hary P., Slamet R. 2019. Metode Tradisional Pengelolaan Bahan Pakan untuk Menurunkan Kandungan Faktor Antinutrisi. *Jurnal Ilmu Ternak*. 19(2): 97-107.