

V. KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi konsentrasi pektin pada selai stroberi, maka kadar air, aktivitas air, TPT, dan pH meningkat; sedangkan daya oles menurun dan tidak terjadi perbedaan nyata antar warna. Panelis juga merasakan adanya pengaruh dari perbedaan konsentrasi pektin terhadap selai stroberi dari segi rasa dan *mouthfeel*.
2. Peningkatan konsentrasi pektin meningkatkan kadar air dari 31,74 – 33,82% pada selai stroberi.
3. Peningkatan konsentrasi pektin meningkatkan aktivitas air dari 0,8150 – 0,9277 pada selai stroberi.
4. Peningkatan konsentrasi pektin meningkatkan TPT dari 64,2 – 66,5% pada selai stroberi.
5. Peningkatan konsentrasi pektin meningkatkan pH dari 3,7 – 4,3 pada selai stroberi.
6. Peningkatan konsentrasi pektin menurunkan daya oles dari 19,56 – 13,15 cm pada selai stroberi.
7. Peningkatan konsentrasi pektin tidak berpengaruh nyata pada warna serta sineresis selai stroberi.
8. Perlakuan terbaik dengan menggunakan metode *spider web*, berdasarkan hasil uji organoleptik adalah selai stroberi dengan konsentrasi pektin 1,4% dengan luas tertinggi 96,8704

5.2. Saran

1. Perlu adanya pengujian ulang dengan formulasi baru untuk menghadapi masalah *water activity* yang tinggi.
2. Perlu adanya uji lanjut terhadap pengaruh konsentrasi pektin pada selai stroberi terhadap analisa mikroba.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. BPS. Produksi Tanaman Buah-buahan (2020). <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> (April 18, 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3553:2015: Air Mineral*. <https://www.bsn.go.id/main/berita/detail/11738/sni-air-mineral-menjamin-keamanan-air-minum> (April 15, 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3746-2008: Selai*. https://kupdf.net/download/sni-3746-2008-selai_59f11195e2b6f57d17cb0a3b_pdf (April 15, 2020).
- Dipowaseso, D.A., Nurwantoro, A. Hintono. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) sebagai Bahan Pengental, *Jurnal Teknologi Pangan* 2(1),1-7.
- Gardjito, M. & Y.R. Swasti. (2018). *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. UGM Press.
- Hidayanto, E. (2008). *Portable Elemental Analysis for Environmental Samples* (Thesis). Japan: Kyoto University.
- Imeson, A. (2010). *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. Blackwell Publishing Ltd.
- Indrati, R. & M. Gardjito. (2013). *Pendidikan Konsumsi Pangan Aspek Pengolahan dan Keamanan*. Kencana
- Islam, M.Z. K. Monalisa, and M.M. Hoque. (2012). Effect of Pectin on the Processing and Preservation of Strawberry (*Fragaria ananassa*) Jam and Jelly, *International Journal of Natural Sciences* 2(1),08-14.
- Juliastuti, H., E.R. Yuslianti, I.I. Rakhmat, D.R. Handayani, A.M. Prayoga, F.N. Ferdianti, H.S. Prastia, R.J. Dara, S. Syarifah, & E.N. Rizkani. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Merah Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Deepublish Publisher.

- Khan, K.A., M.R. Goyal, and A.A. Kalne. (2020). *Processing of Fruits and Vegetables from Farm to Fork*. Apple Academic Pres.
- Lawless, H.T. and H. Heymann. (2010). *Sensory Evaluation of Food 2nd Edition*. Springer.
- Lubis, E.R. (2020). *Budi Daya Stroberi*. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Phillips, G.O. and P.A. Williams. (2009). *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. CRC Press.
- Praja, D.I. (2015). *Zat Aditif Makanan*. Penerbit Garudhawaca.
- Rahayu, W.P. (1998). *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, & Suhardi. (2007). *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.
- Sulaiaman, I. & M. Muzaiifa. (2016). *Potensi Limbah Kopi Sebagai Bahan Baku Pektin*. Syiah Kuala University Press.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar Pengawetan*. UB Press.
- Verma, L.R. and V.K. Joshi. (2000). *Postharvest Technology of Fruits and Vegetables: General Concepts and Principles*. New Delhi: Indus Publishing Company.
- Voicu, S.I. and M. Miculescu. (2021). *Advanced Composite Biomaterials*. MDPI.
- Walter, R.H. (1991). *The Chemistry and Technology of Pectin*. Academic Press Inc.
- Yuwono, S.S. & E. Waziroh. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press.