

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- a. Total padatan terlarut dan pH velva stroberi-nanas semakin meningkat seiring dengan peningkatan konsentrasi Na-CMC. *Overrun* velva stroberi-nanas semakin meningkat pada konsentrasi 0,2%-0,5% kemudian mengalami penurunan pada konsentrasi 0,6% hingga 0,7%. Laju leleh velva stroberi-nanas semakin menurun seiring dengan peningkatan konsentrasi Na-CMC.
- b. Kesukaan tekstur velva stroberi-nanas semakin meningkat pada konsentrasi 0,2%-0,6% kemudian mengalami penurunan pada konsentrasi 0,7%. Perbedaan konsentrasi Na-CMC tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan rasa velva stroberi-nanas.

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian lanjutan untuk mengetahui pengaruh lama penyimpanan terhadap kestabilan mutu velva stroberi-nanas.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro & Mulyani, S. (2012). Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*, *Animal Agriculture Journal*, 1(2), 65-76.
- Agato & D. Apriyani. (2019). Pembuatan Sirup Nanas dengan Metode Blanching dan Perendaman Garam, *Buletin Laporan Umum Penelitian*, 15(1),50-54.
- Alfadila, R., Anandito, R.B.K. & Siswanti. (2020). Pengaruh Pemanis terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensoris Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 1-11.
- Amchra, F.Z., Faiz, C.A. and Chaouqi, S. (2018). Effect of Stevia Rebaudiana, Sucrose and Aspartame on Human Health, *Journal of Medicinal Plants Studies*, 102(61),102-108.
- Ardi, J., Akrinisa, M. dan Arpah, M. (2019). Keragaman Morfologi Tanaman Nanas (*Ananas Comosus* (L) Merr) di Kabupaten Indragiri Hilir, *Jurnal Agro Indragiri*, 4(1),34-38.
- Ardiansyah, R. (2019). *Budidaya Nanas*. Nova (Ed). JP Books.
- Aulia, N. (2020). Karakteristik Velva Alpukat (*Parsea americana Mill.*) dengan Variasi Rasio Konsentrasi Na-CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Karagenan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Azzahra, N. (2014). *Puree dan Bubur Sehat Bayi*. Puspa Swara.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2020*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> (13 Juli 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Bahan Tambahan Makanan. https://kupdf.net/download/sni-01-0222-1995-bahan-tambahan-makanan_5984c4a1dc0d605028300d18_pdf. Tanggal akses 19 Juli 2021.

- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Puree Buah. https://kupdf.net/download/27551-sni-7841-2013-web-1_58ec4087dc0d608830da97e5_pdf. Tanggal akses 13 Juli 2021.
- Bekti, E., Prasetyowati, Y. & Haryati, S. (2019). Berbagai Konsentrasi Na-CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Siam (*Sechium edule*), *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 41-52.
- Berutu, B.M. (2019). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Nanas dengan Sari Wortel Selama Penyimpanan terhadap Mutu Fruit Tea, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Sumatera Utara, Medan.
- Dewi, R.K. (2010). Stabilizer Concentration and Sucrose to the Velva Tomato Fruit Quality, *Jurnal Teknik Kimia*, 4(2),330-334.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2019. Standar Prosedur Operasional Pengolahan Mangga. https://distan.jogjaprovo.go.id/wp-content/download/teknologi/spo_mangga.pdf. Tanggal akses 6 November 2021.
- Fadillah, N. (2018). Pembuatan Natrium Karboksimetil Selulosa (Na-CMC) dari Kulit Kapuk Randu (*Ceiba pentandra L. Gaertn*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Trikloroasetat dan Suhu, *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar, Makassar.
- Firdaus, S. (2018). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Pepaya California (*Carica papaya L.*), *Artikel Ilmiah*, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri, Universitas Mataram, Mataram.
- Gultom, T., Tobing, V.E., Fadila, D., Fahira, F., Hidayat, R. dan Sitorus, R.B.T. (2020). *Buku Pedoman Pengeringan Buah Nenas Sipahutar*. Simarmata, J. (Ed). Yayasan Kita Menulis.
- Guinard, J. X., Zoumas-Morse, C, Mori, L, Panyam, D, and Kilara, A. (1997). Sugar and Fat Effects on Sensory Propertis of Ice Cream, *food Science* 62(5),1087-1094.

- Handoko, I.C., Suprijono, M.M. dan Widyawati, P.S. (2017). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokolloid terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Apel Manalagi, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1),42-46.
- Hermawan, S. (2016). Kajian Perbandingan Stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dan Konsentrasi Penstabil terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Stroberi Jahe, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Inggrid, H.M. dan Santoso, H. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Senyawa Bioaktif dalam Buah Stroberi, *Laporan Penelitian*, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Jannah, S. (2018). Karakteristik Velva Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moschata*) Berdasarkan Variasi Rasio Labu Kuning dan Air, serta Jenis Bahan Penstabil, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Kamal, N. (2010). Pengaruh Bahan Aditif Na-CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa, *Jurnal Teknologi*, 1(17),78-84.
- Kurnia, A. (2005). *Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. Mulyono (Ed.). PT. AgroMedia Pustaka.
- Kusbiantoro, B., Herawati, H dan Ahza, A. B. (2005). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Labu Jepang, *Hortikultura* 15(3), 223-230.
- Lubis, E.R. (2020). *Hujan Rezeki Budi Daya Nanas*. Amiatun I. (Ed.). Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Manoppo, A.A. (2019). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena dan Karagenan serta Penambahan Aroma Kelapa pada Sifat Fisik Mekanik Edible Film, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Manurung, A.M., Ayu, D.F. & Johan, V.S. (2021). Addition of Carboxymethyl Cellulose Concentration on Lemongrass Extract Ice Cream, *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, Canada, 1-6.

- Mardianti, A., Praptiningsih, Y. dan Kuswardhani, N. (2016, Oktober). Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica L.*) dengan Penstabil Na-CMC dan Pektin, *Prosiding Seminar Nasional APTA*, Jember, Universitas Jember, 261-266.
- Maria, N.D. dan Zubaidah, E. (2014). Pembuatan Velva Jambu Biji Merah Probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan Na-CMC, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4),18-28.
- Martiyanti, M.A.M. & Vita, V.V. (2018). Sifat Organoleptik Mi Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor, *FoodTech Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1),1-13.
- Migoya, F. J. (2008). *Frozen Desserts*. Wiley and Sons Inc.
- Najah, H., Pertiwi, S.R.R. dan Kusumaningrum, I. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velva Buah Pala (*Myristica fragrans Hout*) dengan Penambahan Na-CMC (Carboxy Methyl Cellulose), *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 134-143.
- Nurviqah, C. (2019). Pembuatan Karboksimetil Selulosa (Na-CMC) dari Selulosa Kulit Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) dan Aplikasinya pada Pembuatan Selai Nanas (*Ananas comosus*), *Skripsi S-1*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications; Gum Technology in the Food and Other Industries*. Chapman and Hall.
- Pangastuti, M., Ishartani, D., Utami, R. dan Zaman, M.Z. (2020). Pengaruh Madu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Velva Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) Probiotik (*Lactobacillus acidophilus* IFO 13951), *Agrointek*, 14(2),323-388.
- Patola, M.K. (2018). Pengaruh Konsentrasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr. cv. 'Smooth Cayene'*) dan Susu Rendah Lemak terhadap Kadar Asam Laktat dan Sifat Organoleptik Yogurt Susu Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*), *Skripsi S-1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.

- Qonitah, S.H., Affandi, D.R. dan Basito. (2016). Kajian Penggunaan High Fructose Syrup (HFS) sebagai Pengganti Gula Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2),9-21.
- Rahmaningtyas, E., Yusa, N.M. & Puspawati, N.N. (2016). Pengaruh Penambahan Na-CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Karakteristik Sirup Salak Bali (*Salacca zalacca var. Amboinensis*) Selama Penyimpanan, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 20-29.
- Rahmasari, E.A., Pramono, Y.B. dan Hintono, A. (2019). Karakteristik Daya Leleh dan Hedonik Velve Bengkuang Berperisa Bunga Kecombrang dengan Penambahan Karagenan, *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2),292-297.
- Rahmatia, D. dan Pitriana P. (2017). *Bercocok Tanam Stroberi*. Tim Editor Sinar Wadja Lestari (Ed.). Sinar Wadja Lestari.
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia, *Jurnal Agrotek Indonesia*, 2(1),34–38.
- Rangana, S. (1986). *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. Tata Mc-Graw Hill.
- Rantesuba, N.A. (2017). Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Karakteristik Organoleptik, Waktu Leleh dan Overrun Es Krim Rasa Kopi, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Hassanudin, Makassar.
- Sapriyanti, R., Nurhartadi, E. dan Ishartani, D. (2014). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Velve Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) dengan Pemanis Madu, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(1),59-69.
- Sarbon, N.M. 2019. Acacia Honey Lime Ice Cream: Physicochemical and Sensory Characterization as Effected by Different Hydrocolloids, *International Food Research Journal*, 26(3), 883,891.
- Siregar, M. R., Harun, N & Yusmarini. (2016). Pemanfaatan Buah Belimbing manis (*Averrhoa carambola L.*) dan Buah Nanas

- (*Ananas comosus L.*) dalam Pembuatan Permen Jelly, *JOM FAPERTA*, 3(1), 1-7.
- Sudajana, F.L., Utomo, A.R. & Kusumawati, N. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Na-CMC terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim Sari Biji Nangka, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 47-54.
- Sugiaman, V.K. (2010). Peningkatan Ambang Persepsi dan Ambang Identifikasi Pengecapan Akibat Minuman Dingin Rasa Manis, , 10(1), 55-60.
- Susilowati, T., Sudaryati, H.P. & Candra, D.A. (2013). Pembuatan Velva Sayuran (Kajian Proporsi Wortel, Tomat, Kecambah dan Penambahan Na-CMC terhadap Kualitas Velva Sayuran), *Rekapangan*, 4(2), 1-10.
- Tampubolon, R.H.S.H., Yusmarini dan Johan, V.S. (2017). Penambahan Buah Nanas dalam Pembuatan Velva Wortel, *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(2), 1-12.
- Tantono, E., Effendi, R. dan Hamzah, F.H. (2017). Variasi Rasio Bahan Penstabil Na-CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea americana Mill.*), *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4(2), 1-15.
- United States Department of Agriculture. 2019. Strawberries, raw. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/747448/nutrients>. Tanggal akses 19 Januari 2022.
- Utari, R.R.D., Soedibyo, D.W. dan Purbasari, D. (2018). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra, *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 138-148.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant, *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- Widodo, H.T. (2017). Sifat Fisik dan Organoleptik Velva Sirsak dengan Penambahan Na-CMC dan Maizena, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.

- Wiyati, P.I. dan Tjitraesmi, A. (2018). Karakterisasi, Aktivitas dan Isolasi Enzim Bromelin dari Tumbuhan Nanas (*Ananas sp.*), *Farmaka*, 16(2),179-185.
- Yudhistira, B., Putri, R.A.A. & Basito. (2020). Pengaruh Carboxymethyl Cellulose (Na-CMC) dan Gum Arab dalam Velva Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*), *Journal of Agro-based Industry*, 37(1), 20-29.