

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi konsentrasi karagenan, maka daya hisap *jelly drink* sinom semakin susah dihisap dan maka laju alir pada *jelly drink* sinom semakin lambat karena karagenan tersebut mampu memerangkap air
2. Laju alir pada *jelly drink* sinom pada hari penyimpanan ke 1,3, dan 7 semakin menurun dan daya hisap semakin susah karena selama penyimpanan akan terjadi agregasi antar rantai polimer yang menyebabkan matriks gel semakin rapat sehingga menyebabkan ruang pemerangkapan air menjadi semakin sempit dan air mudah keluar.

5.2. Saran

Jelly drink sinom perlu dilakukan penelitian lebih lanjut, yaitu organoleptik sehingga produk tersebut dapat dijual di pasaran dan berkembang di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aggarwal, B.B., C. Sundaran, N. Malani, H. Ichikawa. 2006. Curcumin: The Indian Solid Gold. *SVNY*, 332:16-34.
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa Blimbi L.*(Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air Dan Konsentrasi Karagenan)[In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 1-9.
- Aini, M. A. Q., Rahmi, A., & Sutoyo, S. (2019). Kajian kombinasi konsentrasi sari buah belimbing manis dan karagenan pada pembuatan *jelly drink* belimbing manis (*averrhoa carambola* L). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2), 158-164.
- Akbar, D. F., Sumarlan, S. H., & Susilo, B. (2018). Analisa Rasio Massa Rimpang Kunyit (*Curcuma longa L.*) dan Daun Asam Sinom (*Tamarindus indica L.*) pada Proses Produksi Bubuk Sinom Legen di PT. Petrokimia Gresik. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(2), 179-188.
- Angraini, M. 2008. PENGARUH KONSENTRASI KARAGENAN DAN GULA PASIR TERHADAP KARAKTERISTIK MINUMAN *JELLY BLACK MULBERRY* (*Morus nigra L.*).
- Ariyana, M. D., Handayani, B. R., Amaro, M., Rahayu, T. I., & Warismayati, N. R. (2022). Development of Yoghurt Based on Sweet Corn (*Zea mays Saccharata*) with Addition of *Eucheuma spinosum*. *Pro Food*, 8(1), 1-13.
- Atmaka, W., Nurhartadi, E., & Karim, M. M. (2013). Pengaruh penggunaan campuran karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jelly temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Ayuningtyas, D. K., & Oktavia, A. I. (2018). Uji Mutu Simplisia Rimpang Kunyit (*Curcuma domestica Val.*) Yang Dijual Di Toko Obat Herbal “X” Di Daerah Sumber Pasir Kabupaten Malang.
- Badan Standarisasi Nasional (2020). Syarat Mutu Minuman Jeli. SNI 8897:2020. BSN: Jakarta.

- Budiandari, R. U., Anam, S., & Hudi, L. (2022). *Karakteristik Jelly Drink Rumpun Laut (Eucheuma spinosum) dengan Penambahan Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) sebagai Pangan Fungsional. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 13(2), 221-226.*
- Chauhan, P. S., & Saxena, A. (2016). Bacterial Carrageenases: An Overview of Production and Biotechnological Applications. *3 Biotech, 6(2), 146.*
- Damayanti, S. E., Kuswayati, S., Aprianto, T., Suwarman, H. R., & Gusdevi, H. (2021). Pelatihan Menggunakan Mesin Pengereng Kunyit untuk Meningkatkan Harga Jual Kunyit di Kabupaten Bandung Barat. *DIMASTEK (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Berbasis Teknologi), 1(2), 1-4.*
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Heruwati, E. S. (2011). Karakteristik karagenan hasil isolasi Eucheuma spinosum (Alga merah) dari perairan semenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan, 16(02), 117-124.*
- Fahryl, N., & Carolia, N. (2019). Kunyit (*Curcuma domestica* Val) sebagai Terapi arthritis gout. *Jurnal Majority, 8(1), 251-255.*
- Fauziah, R. (2019). Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Jelly Campuran Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dan Nanas (*Ananasa comusus*) (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan).
- Gani, Y. F., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2017). Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 13(2), 87-93.*
- Glicksman, M. (2019). Red Seaweed Extracts (Agar, Carrageenans, Furcellaran). In *Food hydrocolloids* (pp. 73-113). CRC Press.
- Hardoko, H., & Tajuddin, K. J. (2019). Substitusi Agar-Agar dalam Pembuatan *Jelly Drink* Cincau Hijau (*Cyclea barbata*) untuk Menurunkan Sineresis. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology), 3(2), 45-56.*

- Hamidah, L. M., Afridah, W., & Putri, E. B. P. (2018). Uji Daya Terima pada *Jelly Drink* Kenikir (*Cosmos caudatus Kunth.*). *Medical technology and public health journal*, 2(2), 143-151.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Husain, P., Risfianty, D. K., Ihwan, K., Atika, B. N. D., Dewi, I. R., & Ihsan, M. S. (2022). Identifikasi Kandungan Senyawa Fitokimia Ekstrak Etanol Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*). *Jurnal Inovasi Pendidikan Dan Sains*, 3(2), 78-82.
- Imeson, A.E. 2010. Carrageenans, (Dalam Handbook Of Hydrocolloids, J. O. Philips Dan P. A. Williams, Eds.), Woodhead Publishing Ltd., New York Viscosities In High Salinity Brines. *Journal of Petroleum Science And Engineering*. 75 (2011), 304-311.
- Inonu, M. I. P., Novidahlia, N., & Fitrillia, T. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink* Sari Buah Mangga (*Magnifera indica*) dengan Penambahan Sari Buah buni (*Antidesma bunius*) dan Karagenan. *JURNAL AGROINDUSTRI HALAL*, 7(1), 043-054.
- Isnawati, D. L. (2021). Minuman Jamu Tradisional Sebagai Kearifan Lokal Masyarakat di Kerajaan Majapahit Pada Abad Ke-14 Masehi. *E-Journal Pendidikan Sejarah Vol. 11 Tahun 2021*. Universitas Negeri Surabaya.
- Jamil, A., Dikin, A., Widarto, H. T., Gartina, D., Sukriya, L. L., Zuraina, W. K., & Damarjati, S. N. (2021). Statistik Perkebunan Non Unggulan Nasional 2020-2022.
- Joseph, G. S., Luluhan, L., & Sumual, M. F. (2017). Pengaruh Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Manisan Kering Paprika Merah (*Capsicum annum Var Grossum*). In *Cocos* (Vol. 1, No.7).
- Juliana, J., Kanggeyan, M. P., & Sherly, S. (2020). Pembuatan kreasi produk camilan dodol asam Jawa menggunakan pengujian organoleptik. *Jurnal Abdimas Berdaya: Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan dan Pengabdian Masyarakat*, 3(01), 57-75.

- Kastuwi, E. (2022). *Studi Etnobotani Tumbuhan sebagai Obat Antipiretik di Masyarakat Desa Sundawenang Kecamatan Salawu Kabupaten Tasikmalaya* (Doctoral dissertation, Universitas BTH TASIKMALAYA).
- Kusbiantoro, D. (2018). Pemanfaatan Kandungan Metabolit sekunder pada Tanaman Kunyit dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Kultivasi*, 17(1), 544-549.
- Latukau, K., Augustyn, G. H., & Palijama, S. (2022). Chemical Characteristics of Pineapple Jelly Drink (*Ananas comosus*) With the Addition of Carboxyl Methyl Cellulose. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 1(1), 10-15.
- Mandasari, V., Evanthi, A., & Rohman, F. R. (2022). Peningkatan Strategi Pemasaran Produksi Sinom “Sinom Pak Mar” Dukuh Setro Kota Surabaya. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 1214-1218.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (*Limonia Acidissima*). *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(2).
- Maryuni, A. E., Mangiwa, S., & Dewi, W. K. (2018). Karakterisasi Bioplastik Dari Karaginan Dari Rumput Laut Merah Asal Kabupaten Biak Yang Dibuak Dengan Metode Blending Menggunakan Pemlastis Sorbitol. *Jurnal Kimia Avogadro*, 2(1), 1-9.
- Muchtadi, Tien R., Sugiyono., Ayustaningwarno, 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Alfabeta.
- Munim, A., Hanani, E., & Rahmadiyah, R. (2009). Karakterisasi ekstrak etanolik daun asam jawa (*Tamarindus indica* L.). *Majalah Ilmu Kefarmasian*, 6(1), 5.
- Novidahlia Noli, Titi Rohmayanti, Yuni Nurmiliasari. (2019). Karakteristik Fisikokimia *Jelly Drink* Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Ilmu Pangan Halal Universitas Djuanda Bogor.
- Novita, A. D., Azara, R., Nurbaya, S. R., & Budiandari, R. U. (2022). The Effect of The Proportion of Turmeric Tamarind and

- Carrageenan on The Characteristics of Tamarind Jelly Drink. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 3(02), 53-61.
- Phillips, G.O., & Williams, P.A. (2009). *Handbook of Hydrocolloids*. Elsevier.
- Pranata, S. (2019). Kualitas Selai Lembaran Labu Kuning (*Cucurbita moschata Duch. Ex Poir.*) dengan Penambahan Ekstrak Asam Jawa (*Tamarindus indica*). *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 3(2), 1-16.
- Prihardini, P., & Basuki, D. R. (2020). Uji Aktivitas Antianemia Ekstrak Etanol dan Perasan Rimpang Kunyit (*Curcuma longa Linn.*) Ditinjau dari Peningkatan Kadar Haemoglobin dan Eritrosit pada Tikus Galur Wistar dengan Penginduksi NaNO₂ secara In Vivo. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 6(2), 117-127.
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan sebagai *stabilizer* terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1-10.
- Putra, Y. P., Adiguna, G. S., Nugroho, T. S., & Masi, A. (2021). Karakterisasi Mutu Fisik dan Organoleptik *Jelly Drink* Berbasis Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Buah Mangrove Pidada (*Sonneratia caseolaris*). *MANFISH JOURNAL*, 2(01), 1-7.
- Purnomo, L., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh Konsentrasi Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) terhadap sifat fisikokimia dan Organoleptik *Leather Pulp* kulit Pisang Kepok-Asam Jawa. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(1), 51-57.
- Puspodewi, D., Sri, D., Endang, T. M. 2015. Daya Hambat Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica*) Terhadap Pertumbuhan Salmonella Typhi Penyebab Demam Tifoid. The 2nd University Research Coloquium 2015 ISSN 2407-9189.
- Rahardiyanti, F. P., Rianingsih, L., & Dewi, E. N. (2022). Penggunaan

- Konsentrasi Kunyit (*Curcuma longa L.*) yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 1-9.
- Rini, C. S., Rohmah, J., & Widyaningrum, L. Y. (2018). Efektivitas Kunyit (*Curcuma longa Linn*) terhadap *Esherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Medicra (Journal of Medical Laboratory Science/Technology)*, 1(1), 1-6.
- Risfianty, D. K., & Indrawati, I. (2020). Perbedaan Kadar Tanin Pada Infusa Daun Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) dengan Metoda Spektrofotometer UV-VIS. *Lombok Journal Of Science*, 2(3), 1-7.
- Saputri, R. K., Al-Bari, A., & Pitaloka, R. I. K. (2021). Daya Terima Konsumen terhadap *jelly Drink* Belimbing Wuluh. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(1), 131-139.
- Sari, V. M., Haryati, S., & Putri, A. S. (2018). Variasi Konsentrasi Karagenan pada Pembuatan *Jelly Drink* Mangga Pakel (*Mangifera foetida*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Uji Organoleptik. Universitas Semarang.
- Silalahi, M. (2020). Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) dan Pemanfaatannya. *Florea: Jurnal Biologi dan Pembelajarannya*, 7(2), 85-91.
- Sugiarto, H., & Surjoseputro, S. (2022). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Edamame-Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1), 74-80.
- Sumartini, S. (2021). PENGEMBANGAN PRODUK JELLY DRINK BERBASIS KAYU SECANG (*Caesalpinia sappan L.*) DENGAN VARIASI KONSENTRASI SUKROSA DAN KONSENTRASI KARAGENAN. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 121-128.
- Vania, J., Utomo, A. R., & Trisnawati, C. Y. (2017). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal*

- Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16(1), 8-13.
- Wahyuni, L. S. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kubis (*brassica oleracea l. var. capitata l.*) terhadap bakteri *Escherichia Coli*.
- Widowati, E. H., & Larasati, D. (2018). Konsentrasi Karagenan Terhadap Fisikokimia dan Organoleptik Jellydrink Krai. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), 153-164.
- Widyawati, P. S., Ristiarini, S., Darmoatmodjo, L. D., Siregar, C. P., & Lianel, A. L. (2020). Pengaruh penggunaan air seduhan beluntas terhadap perubahan sifat fisika dan kimia jelly drink beluntas. *Pengaruh Penggunaan Air Seduhan Beluntas Terhadap Perubahan Sifat Fisika Dan Kimia Jelly Drink Beluntas*, 19(1), 44-51.