

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. pH hari ke 2 (setelah *setting*) dan 6, laju hisap, sineresis, total padatan terlarut (TPT), kadar vitamin C *jelly drink* jambu biji merah dipengaruhi masing-masing factor yaitu proporsi konjac:karagenan dan konsentrasi sukrosa.
2. pH hari ke 4, uji kesukaan terhadap kemudahan untuk dihisap, kemudahan untuk ditelan, dan rasa *jelly drink* jambu biji merah dipengaruhi oleh adanya interaksi proporsi konjac:karagenan serta konsentrasi sukrosa.
3. Berdasarkan hasil uji organoleptik, panelis lebih menyukai *jelly drink* jambu biji merah perlakuan proporsi konjac:karagenan adalah 0,10:0,10 serta konsentrasi sukrosa 25% dengan rata-rata sebesar 8,61 (suka-sangat suka) untuk daya hisap dan 8,64 (suka-sangat suka) untuk daya telan, sedangkan kesukaan panelis terhadap rasa *jelly drink* jambu biji merah adalah *jelly drink* dengan perlakuan proporsi konjac:karagenan adalah 0,05:0,15 serta konsentrasi sukrosa 20% dengan rata-rata sebesar 8,23 (suka-sangat suka)
4. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *jelly drink* jambu biji merah proporsi konjac:karagenan adalah 0,10:0,10 serta konsentrasi sukrosa 25% (S2K2).

6.2 Saran

Alat yang digunakan dalam mengukur daya hisap dari *jelly drink* pada penelitian ini masih memiliki beberapa kelemahan. Oleh karena itu perlu dilakukan pencarian alat yang tepat untuk uji daya hisap dan kekuatan gel pada produk *jelly drink*, sehingga dapat diperoleh hasil yang tepat dan dapat dipertanggung jawabkan kebenaran dari hasil pengukurannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2008. *Manfaat Jambu Biji Merah*. <http://www.oblo.web.id/2008/12/manfaat-jambu-biji-merah.html> (29 September 2009).
- Akesowan, A. 2008. *Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and k-Carragenan on Ice Cream*. AU J.T. 12(2): 81-85.
- Anonymous. 2009a. *Konjac*. <http://en.wikipedia.org/wiki/Konjac> (17 Juli 2009).
- Anonymous. 2009b. *Konjac Foods*. <http://www.konjacfoods.com/> (17 Juli 2009).
- Anonymous. 2010. *Rekayasa Genetika mikroorganisme Penghasil Enzim Lipase Untuk Produk Bakery*. <http://lordbroken.wordpress.com/> (19 Mei 2010).
- Anggraini, D.S. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Balai Besar Pengembangan dan Pengendalian Hasil Perikanan, DKP. 2009. *Perekayasa Teknologi Pengolahan Tepung Karagenan Sebagai Emulsifier*. http://hobiikan.blogspot.com/2009_07_01_archive.html (29 September 2009).
- Belitz, H. D dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer.
- BPPHP Departemen Pertanian. 2002. *Jambu Biji*. http://74.125.153.132/search?q=cache:jqrsUkJzqGoJ:agribisnis.dptan.go.id/xplore/files/PENGOLAHAN_HASIL/PENGOLAHAN%2520HASIL/2Teknologi%2520Proses/

Buletin%2520Teknopro%2520Hortikultura/Leaflet%2520Tekno
pro%2520No.%252025.doc+Jambu+biji+%2B+BPPHP&cd=1&
hl=id&ct=clnk&gl=id (30 Maret 2009).

Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

Considine, D. M. Dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York. Van Nostrand-Reinhold Company.

Charley, H. 1982. *Food Science*. Edisi II. New York: John Wiley and Sons.

Dadan. 2008. *Titik Didih dan Titik Beku Larutan Gula*.
<http://id.answers.yahoo.com/question/index?qid=20080801000400AA7F1N> (12 Oktober 2009).

DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9th Edition*. USA: Macmillan Publishing Company.

deMan, J. M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3rd ed*. Maryland: An Aspen Publication.

Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius

Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia

Ilmu Pengetahuan dan Tepat Guna, IPB. 2009. *Iles-Iles (Amorphophallus onchophyllus)*, <http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/IPB/Iles-iles.pdf> (17 Juli 2009).

- Istini, S., A. Zalnka dan Suhaimi. 2009. *Manfaat Dan Pengolahan Rumpul Laut*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=3&ved=0CA4QFjAC&url=http%3A%2F%2Frumputlaut.org%2Fdatalama%2FPengolahan%2520Agar%2C%2520Karagenan%2C%2520dan%2520Alginat.pdf&ei=DLLSStZC8PUkAW21vjwAw&rc=tj&q=struktur+karagenan+%2B+pdf&usg=AFQjCNGjmvGZwT6giv1-wcMfLyCJEGBJJA> (12 Oktober 2009).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supariono. 1987/1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. 2006. *Cara Sederhana Membuat Jam Dan Jelly*. http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.ebookpangan.com%2FARTIKEL%2FJAM%2520DAN%2520JELLY.pdf&rct=j&q=CARA+SEDERHANA+MEMBUAT+JAM+DAN+JELLY+%2B+sutrisno+koswara+%2B+pdf&ei=n3veSu_xKcOkQWK170d&usg=AFQjCNHfFR30R4ypzTdJflvOgdO0c1zKlG (09 April 2009).
- Layanan Pustaka Universitas Terbuka. 2010. *PANG4214 Mikrobiologi Pangan*. http://pustaka.ut.ac.id/website/index.php?option=com_content&view=article&id=146:pang-4214-mikrobiologi-pangan&catid=31:fmipa&Itemid=76 (19 Mei 2010).
- Luthana, Y. K. 2008a. *Jelly Drink*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuat-jelly-drink/> (10 April 2009).
- Luthana, Y. K. 2008b. *Proses Produksi Jelly Drink*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuat-jelly-drink/> (10 April 2009).
- Luthana, Y. K. 2008c. *Karagenan*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2008/12/04/pembuat-jelly-drink/> (10 April 2009).

- Luthana, Y. K. 2009. *Jelly*. <http://yongkikastanyaluthana.wordpress.com/2009/01/26/jelly-2/> (10 April 2009).
- Moehji, S. 2002. *Pengetahuan Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Bhratara Niaga Media.
- Noer, H. 2007. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=16 (12 April 2009).
- Parimin, S. P. 2007. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Partini, E. Y. 2005. *Pemanfaatan Kulit Buah Manggis Bagian Dalam Sebagai Bahan Pembuatan Jelly*. Zigma Vol. 17 No. 2 Mei 2005.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd ed*. New York: Academic Press, Inc.
- Pratomo. 2008. *Superioritas Jambu Biji Dan Buah Naga*. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmtmp/?p=5> (30 Maret 2009).
- Rei. 2003. *Si Yummy Jeli*. http://www.republika.co.id/suplemen/cetak_detail.asp?mid=6&id=113518&kat_id=105&kat_id1=146. (12 April 2009).
- Samsuari. 2009. *Karagenan*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=2&ved=0CAoQFjAB&url=http%3A%2F%2Fwww.damandiri.or.id%2Ffile%2Fsamsuaripbpdfgambar.pdf&ei=DLLSSt2ZC8PUkAW21vjwAw&rct=j&q=struktur+karagenan+%2B+pdf&usg=AFQjCNH084FkTilsLxM-7-HxPT0ccV3yPg> (12 Oktober 2009).
- Sinurat, E., Murdinah dan B. S. B. Utomo. 2006. *Sifat Fungsional Formula Kappa dan Iota Karagenin Dengan Gum*. <http://www.bbrp2b.dkp>

[go.id/publikasi/jurnal/2006/Vol.1%20No.1%202006/Vol.1%20No.1%20%281%29.pdf](http://www.bbrp2b.dkp.go.id/publikasi/jurnal/2006/Vol.1%20No.1%202006/Vol.1%20No.1%20%281%29.pdf) (26 Januari 2010)

Subaryono dan B. S. B. Utomo. 2006. *Penggunaan Campuran Karaginan Dan Konjac Dalam Pembuatan Permen Jelly*. [http://www.bbrp2b.dkp.go.id/publikasi/jurnal/2006/Vol.1%20No.1%202006/Vol.1%20No.1%20\(3\).pdf](http://www.bbrp2b.dkp.go.id/publikasi/jurnal/2006/Vol.1%20No.1%202006/Vol.1%20No.1%20(3).pdf) (27 April 2010)

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Suhardi. 1990/1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Produk Buah-buahan dan Sayuran*. Yogyakarta: Proyek Peningkatan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada.

Supriati, Y., Widiati H. Adil, D. Sukmadjadja, dan Ika Mariska. 2002. *Peningkatan Multiplikasi Tunas dan Induksi Akar Tanaman Iles-iles Melalui Kultur In Vitro*. http://www.indobiogen.or.id/terbitan/prosiding/fulltext_pdf/prosiding2002_yatisupriyati_peningkatan.pdf (17 Juli 2009).

Sediaoetma, A. D. 2000. *Ilmu Gizi Jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat.

Therkelsen, G. H. 1993. *Carrageenan dalam* R.L. Whistler and J.N. BeMiller (Ed.). *Industrial Gums 3rded.* San Diego: Academic Press, Inc.

Ting, S. V. Dan R. L. Rouseff. 1986. *Citrus Fruit and Their Products*. NewYork: Marcel Dekker, Inc.

Tritura, Y. 2009. *Peranan Rumput Laut*. <http://turambada.blogspot.com/2009/05/peranan-rumput-laut.html> (29 September 2009).

Waryat, N. Roufiq, dan D.W Marseno. 2003. *Isolasi dan Karakterisasi Polisakarida Karagenan (Euchema cottonii) Dari Pantai Nusa*

Dua Bali dan Kepulauan Seribu. Seminar Nasional dan dan Pertemuan Tahunan Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI). Yogyakarta, 22-23 Juli 2003.

Widjanarko, S. B. 2008a. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/> (12 April 2009).

Widjanarko, S. B. 2008b. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/05/21/kandungan-porang/> (29 September 2009).

Widjanarko, S. B. 2009. *Bahan Pembentuk Gel*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&ct=res&cd=1&ved=0CAYQFjAA&url=http%3A%2F%2Fsimonbwidjanarko.files.wordpress.com%2F2008%2F06%2Fbahan-pembentuk-gel2.pdf&ei=IK3SSqWXMseBkQWwmpTvAw&rct=j&q=gelling+agent&usq=AFQjCNHRegyXSpLWMKtDNZt0Se6hWC6boQ> (12 Oktober 2009).

William, P. A dan G. O. Philips. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. New York: Woodhad Publishing Limited.

Winarno, F. G. 1986. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

WIPO. 2002. *Jelly Fruit Drink*. <http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?WO=2002%2F035944&IA=WO2002%2F035944&DISPLAY=DESC> (12 April 2009).

Yen, Gow C. dan Tuzz Ying Song. 1998. *Characteristics of Clouding Substances in Guava Puree*. <http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/jf980161a> (12 Oktober 2009).