

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

1. Perlakuan konsentrasi pektin dan gula putih berpengaruh nyata terhadap sifat fisik (daya oles dan warna). Semakin tinggi penambahan gula semakin rendah daya oles. Semakin tinggi penambahan pektin semakin panjang daya oles, tetapi jika terlalu tinggi penambahan daya oles menurun. Penambahan pektin menyebabkan warna menjadi gelap karena pektin kontak dengan panas. Penambahan konsentrasi gula menyebabkan warna cenderung kuning.
2. Perlakuan konsentrasi pektin dan gula putih berpengaruh nyata terhadap sifat kimia TPT tetapi tidak berpengaruh terhadap nilai kandungan vitamin C. Semakin tinggi konsentrasi pektin dan gula maka kandungan total padatan terlarut semakin tinggi.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar terdapat pengaruh nyata pada parameter vitamin C, bisa dengan penambahan proporsi dari daun kersen.
2. Perlu dilakukan penelitian mengenai mutu dari selai daun kersen ditinjau dari parameter fisik lainya seperti viskositas dan sinresis.
3. Konsentrasi gula putih perlu ditingkatkan untuk bisa memenuhi persyaratan SNI pada selai.

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist. 2007. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition. Gaithesburg: AOAC International
- Apriyantono, J. 1989. Analisis Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor ; Bogor.
- Almatsier, S. 2004. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Arista, N. D. 2018. Studi Pembuatan Selai Daun Kelor. *Skripsi*. Tidak dipublikasikan. Politeknik Kemenkes Kesehatan Denpasar ; Bali
- Astuti. 2015. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Zat Penstabil Terhadap Mutu Fruit Leather Campuran Jambu Biji Merah dan Sirsak. *Skripsi*. Tidak dipublikasikan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Atviolani, R. 2016. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Pektin Terhadap Karakteristik Marmalade Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI-37462008. Standar Persyaratan Mutu Selai. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Binawati, D.K., dan Amilah, S. 2013. Effect of Cherry Leaf Bioinsecticides Extract Towards Mortality of Worm Soil. *Wahana*. 61(2) : 51-57.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. Terjemahan Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta. 365 hlm
- Chandra, A., Ingrid, H.M., dan Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut Pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. *Research Report-Engineering Science*, 2.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional : Sinar ilmu
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchi Mulyohardjo. Jakarta : Universitas Indonesia
- De Man, John. M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- Dewi, S. E. 2014. Perbandingan Kadar Vitamin C, Organolpetik, Dan Daya Simpan Selai Buah Tomat Dan Pepaya Yang Ditambahkan Gula Pasir. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Estiasih Teti., Harijono., E. Waziroh., K.Fibrianto. 2016. Kimia dan Fisik Pangan. Bumi Aksara. Jakarta
- Fachruddin, L. 1997. Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai. Kanisius, Yogyakarta.

- Fachrudin, L. 2008. Membuat Aneka Selai. *Kanisius*. Yogyakarta.
- Farikha, I. N., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisiokimia Sari Buah Naga Merah Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30-38
- Fatonah, W. 2002. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor ;Bogor
- Food and Drug Administration. 2007. Approximate pH and Foods and Food Product. Center of Food Safety and Applied and Nutrition ;USA.
- Ginting, E., J.S. Utomo, R. Yulifianti, M.J., 2015. Potensi Ubijalar Ungu sebagai Pangan Fungsional, *Iptek Tanaman Pangan*. 6(1)
- Gropper S, Smith J, Groff J. 2005. Advanced Nutrition. USA: Mosby-Year Book, Inc.
- Habibah, R., Atmaka, ., dan Anam, C. 2015. Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisiokimia dan Sensoris Selai Semangka (*Citrus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1)
- Haki M., 2009. Efek Ekstrak Daun Talok Terhadap Aktifitas Enzim SGPT. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas maret. Surakarta
- Handayani, F., Sentat, T. 2016. Uji aktivitas ekstrak etanol daun kersen terhadap penyembuhan luka bakar pada kulit mencit putih jantan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 1(2),131-42.
- Harijono., Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2 (2) :110-116.
- Harris, P. 1990. Food Gels. Elsevier Science. New York. 401-427 pp.
- Herianto, dkk., 2015. Study Of The Banana Mas (*Hylocereus polyrhizus*) In The Preparation Of Jam. *Jom faperta*. Vol 2 (2), 1-12.
- Hidayati, P. W. 2007. Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrogen Peroksida (H₂O₂) dan Khitosan Sebagai Bahan Penjernih pada Proses Pembuatan Tepung Karagenan Dari Rumput Laut Jenis *Euclima cottonii*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. e) (Woo K.K et al., 2011).
- Hunter. 1958. Colour Measurement of Food. Dalam: MacDougal. D. B. (Editor). Colour in Food. CRC Press, New York.
- Hunterlab. 2008. CIE L*a*b* Color Scale. www.hunterlab.com
- Hutching, J. B., 1999. Food Color Appearance. Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.

- Kuntorini, E. M., Fitriana, S., dan Astuti, M. D. 2013. Struktur Anatomidan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kersen (*Muntingia calabura*). *Prosiding SEMIRATA 2013*, 1(1)
- Khusnawati, N., dan Sulisttyowati, E. 2015. Metode Pengeringan Oven Pada Pengolahan Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Dan Hubunganya Terhadap Kandungan Zat Gizi.
- Mas'ulah, A. U., dan Palupi, H. T. 2018. Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Jeruk Dan Sukroa Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Selai Jahe. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 132-139
- Muchtadi, D. 1979. Ilmu Pengetahuan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu pengetahuan bahan pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi*. Pusat antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yuwono, S. S. Dan Susanto, T. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Malang
- Prasetyanti, D. R., Budiarti, C dan Harjanti, D. W. 2016. Efektivitas daun kersen dalam menurunkan jumlah bakteri dalam susu dan peradangan pada ambing sapi perah. *Jurnal ilmu peternakan*. Vol 19 (1) : 1-16
- Rinella, A. 2017. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Selai Daun Binahong. *Skripsi*. Universitas Negeri Padang ; Padang
- Sari Cahyo I. P. 2012. Kualitas Minuman Serbuk Kersen dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Ekstrak Kayu Secang. *Skripsi*. Tidak dipublikasikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta; Surakarta
- Satrio, A. 2018. Pengembangan Selai Daun Torbangun Dengan Penambahan Kulit Buah Naga. *Skripsi*. Institut Pertanian Boagor ; Bogor
- Siti, S. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Kenitu Dengan Variasi Penambahan Gula dan Pektin. *Skripsi* . Tidak dipublikasikan. Universitas Negeri Jember ; Jember
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Aksara . Jakarta
- Sudarmadji. S. dkk. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta
- Sudarminto S yuwono dan Tri Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Malang

- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta : Penebar Swadya
- Susanto, W.H dan Pertiwi, M.F.D. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 (2): 82-90.
- Susilawati dan M.K. Saputra. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musaparadisiaca Linn*) Sebagai Stabilizer Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Skripsi*. Universitas Lampung. Lampung
- Winarno, F.G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. (2001). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Yulistiani, R., Murtiningsih., dan Munifa. 2011. Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5, 114-120.
- Yuwidarsari, EA, Yudiono, K., dan Susilowati, S. 2019. Kualitas Permen Jelly Dari Pektin Kulit Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Penambahan Gula Pasir, *Jurnal BisTek PERTANIAN: Agribisnis dan Teknologi Hasil Pertanian*, 6 (01), 28-41.
- Zakaria Zainul Amiruddin. 2007. Freeradical scavenging activity of some plants available in malaysia. *IJPT*. 6: 87-91.