

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Interaksi perlakuan penambahan rumput laut dan gelatin memberikan perbedaan yang nyata ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar air, *springiness*, dan uji organoleptik (kesukaan terhadap kekenyalan) permen *jelly* rumput laut.
2. Taraf penambahan rumput laut memberikan perbedaan yang nyata ($\alpha = 0,05$) terhadap kadar air permen *jelly* rumput laut.
3. Taraf penambahan gelatin memberikan perbedaan yang nyata ($\alpha = 0,05$) terhadap *hardness*, *chewiness*, , dan *cohesiveness*.

6.2. Saran

Perlu penelitian lebih lanjut mengenai formulasi bahan terutama persentase rumput laut dan gelatin yang digunakan salah satunya untuk meningkatkan kekenyalan dan tahapan proses dalam persiapan rumput laut serta pertimbangan penambahan KCl untuk meningkatkan kekuatan gel yang terbentuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmadja, W. S., A. Kadi., Sulistijo, dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut di Indonesia*. Jakarta: Puslitbang Oseanologi. LIPI.
- BEI News. 2005. *Industri Perikanan Masih Kaya Protein*. Edisi 25 Tahun V, Maret – April 2005.
- Burey, P., et. al. 2009. Confectionery Gels: A Review On Formulation, Rheological and Structural Aspects. *Intl. J. of Food Properties* 12, 176-210.
- Causey, K. and A. Goetz. 2009. *A Natural History of the Modern Mind: The Halo Effects in Overdrive*. <http://www.psychologytoday.com/blog/natural-history-the-modern-mind/200907/the-halo-effect-in-overdrive> (25 September 2012).
- Cocon . 2012. *Status Rumput Laut Indonesia : Peluang dan Tantangan* <http://ml.scribd.com/doc/62149683/Status-Rumput-Laut-Indonesia-Peluang-Dan-Tantangan> (20 Juni 2012)
- Considine, M.D dan G.D. Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- CV. Tristar Chemical. 2009. *Spesifikasi Gelatin, Sirup Glukosa dan Buffer Sitrat*. Surabaya.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan* (Penerjemah: K. Patmawinata). Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Departemen Perindustrian. 1989. *SII (Standar Industri Indonesia) Permen Jelly No. 0716.89*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Jakarta: UI Press.
- Dewi, A.M. 2007. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdarifa. L*) dan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia dan

Organoleptik Permen Jeli, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

Doty, M. S., and E. P. Glenn. 1981. *Aquatic Botany: Photosynthesis and Respiration of the Tropical Red Seaweeds, Eucheuma striatum (Tambalang and Elkhorn Varieties) and E. denticulatum*. Amsterdam: Elsevier Scientific Publishing Company.

Edwards, W.P. 1995. Gums and Gelling Agents (dalam *Sugar Confectionary Manufacture Second Edition*, E.B. Jackson.), Blackie Academic & Profesional, Madras, 38-61

Hambali, E. dan Ani. 2008. *Proses Produksi Gelaitin dari Kulit Sapi menggunakan Metode Ekstraksi Bertahap*. <http://www.kantorHAKI-IPB.html> (10 Agustus 2011)

Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Institut Pertanian Bogor. 2007. *Permen Jelly*. <http://iptek.apjii.or.id/artikel/pangan/IPB/Permen%20jelly.pdf> (13 September 2011).

Istini, S., A. Zatinika, Suhaimi dan T. J. Anggadiredja. 1986. *Manfaat dan Pengolahan Rumput Laut*. Jurnal Penelitian BPPT No. XIV.

Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture Second Ed*. Blackie Academic & Profesional: Madras

Jaswir, I. 2007. *Memahami Gelatin*. <http://www.beritaiptek.com> (7 April 2011).

Kartika, A. 2010. Pengaruh Proporsi (Isomalt-Sukrosa) dan Konsentrasi Ekstrak Kelopak Bunga Rosela terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen *Jelly*. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

Koswara, S. 2006. *Teknologi Pembuatan Permen*. <http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pembuatan%20Permen.pdf>. (3 November 2011).

- Margono, T. 1997. *Selai dan Jelly*. Jakarta: PT. Grasindo
- Matsuo, M., T. Tanaka, and L. Ma. *Gelation Mechanism of Agarose and κ -Carrageenan Solutions Estimated in Terms of Concentration Fluctuation*. <http://144.206.159.178/ft/862/64751/1105107.pdf> (26 September 2012)
- Minifie, B.W. 1970. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery: Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mulyaningsih, A. 1999. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan pH Pada Pembuatan Permen *Jelly* Jahe, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Pebrianata, E. 2005. Pengaruh Pencampuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran, *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Purdue University. 2010. *Gelatin*. http://www.cfs.purdue.edu/fn/fn453/ld_gelat.html (10 April 2012)
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. 2nd ed. California: Academic Press, Inc.
- Rahayu, P. 2006. Perbedaan Pengaruh Penggunaan Jenis Bahan Pengenyal Terhadap Kualitas Kembang Gula Jelly Mengkudu (*Morinda Citrifolia*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik UNNES.
- Ratna. 2004. Pengaruh Penggunaan Air Kelapa pada Sifat Fisikokimia Permen Jelly dari *Kappahycus alvarezii*, *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB, Bogor.
- Schrieber, R. and H. Gareis. 2007. *Gelatine Handbook: Theory and Industrial Practice*. Weinheim: WILEY – VCH Verlag GmbH & Co. KgaA.
- Subaryono dan B. S. B. Utomo. 2006. Penggunaan Campuran Karaginan dan Konjak dalam Pembuatan Permen Jelli, *J. Pasca Panen dan Bioteknologi kelautan dan Perikanan* 1, (1), 19-26.

- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tecante, A. and M. del C. N. Santiago. 2012. *Solution Properties of κ -Carrageenan and Its Interaction with Other Polysaccharides in Aqueous Media*. http://cdn.intechopen.com/pdfs/30975/InTech_Solution_properties_of_carrageenan_and_its_interaction_with_other_polysaccharides_in_aqueous_media.pdf (25 September 2012).
- Tranggono, S., K. Sudarmadji, Rahayu, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas-Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ward, A.G. dan A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press Inc., Ltd.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka