BAB IV
KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Pemanfaatan agar – agar sebagai pembentuk gel menghasilkan karakteristik tekstur dan *mouthfeel* selai kacang tanah lembaran yang tidak terlalu kaku dan tidak terlalu lembek.
2. Membuat selai kacang tanah agar dapat menjadi bentuk lembaran dalam pembuatan selai kacang tanah lembaran yaitu dengan menggunakan agar – agar dengan konsentrasi sedikit diatas 0,9% sebagai *texturizer*. Jika konsentrasi agar – agar tidak sesuai maka tekstur selai kacang tanah lembaran yang berbentuk 8,5 x 8,5cm tidak dapat terbentuk dengan baik (terlalu kaku bila konsentrasi terlalu tinggi dari 0,9% dan terlalu lembek bila konsentrasi kurang dari 0,9%).
3. Dengan penambahan agar – agar jenis *agarophyte* maka dapat menurunkan sineresis pada selai kacang tanah lembaran. Selain itu diharapkan produk ini mampu menjadi salah satu alternatif diversifikasi pengolahan pangan semi basah yang telah ada.

4.2. Saran

Perlu adanya penelitian lebih lanjut untuk menentukan konsentrasi agar – agar yang tepat dalam pembentukan selai lembaran.

DAFTAR PUSTAKA

Anekaplanta. 2008. *Perbaikan Teknologi Produksi Kacang Tanah di Indonesia*. www.anekaplanta.wordpress.com (23 Maret 2013).

Bisnis UKM. 2009. *Pengolahan Rumput Laut Menjadi Agar – Agar*. Available at : http://3.bp.blogspot.com/_pXZ8_bejD4M/Sf9CbqGneWI/AAAAAAAAABM/70bpUV6Mufw/s320/jelly.jpg

Boral S., Saxena,A. and Bohidar,H.B. 2008. Universal growth of microdomains and gelation transition in agar hydrogels. *Journal of Physical Chemistry*. 112(12).3625–3632.

Departemen Kesehatan. 1995. *Agar – Agar Tepung*. SNI 01-2802-1995. Dewan Standarisasi Nasional.

deMan JM. 1997. *Kimia Makanan.* Kosasih Padmawinata, penerjemah. Bandung : ITB. hal 175-348.

Food and Agriculture Organization. 2003. *A Guied to Seaweed Industry*. Fisheries and Aquacultures Departement. 9-16 p.

Glicksman. 1983. *Food and Hydrocolloids Volume II*. Florida : CRC Press Inc.21-37p.

Imeson A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent.* United Kingdom : Willey Blackwell Publishing Ltd. 31-47 p.

Indrasti, N.S. 2003. *Pedoman Pengolahan Kacang Tanah.* http://agribisnis.web.id (15 Maret 2013).

Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2010. Implementasi Gerakan Nasional Minapolitan, *Seminar Nasional dalam rangka Bulan Mutu, Peningkatan Mutu dalam Rangka Membangun Daya Saing Produk Perikanan di Pasar Global*, Bogor 4 Desember 2010. hal 1-2. Available at : http://www.kkp.go.id/index.php/arsip/c/4264/Pengentasan-Kemiskinan-dengan-Budidaya-Rumput-Laut/?category_id=

Labropolus KC, DE Niesz, SC Danfotrh, PG Kevrekidis. 2002. *Dynamic rheology og agar gels : theory and experiments. Part I.* Development of a rheological model. *Carbohydrate Polymer.* Elsevier 393-406.

Miskiyah. 2011. *Kajian Standar Nasional Indonesia Susu Cair di Indonesia*. Jurnal Standardisasi Vol. 13, No. 1 Tahun 2011: 1 – 7.

Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Ramadhan, W. 2011. *Pemanfaatan Agar – Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya*. Bogor : IPB.

Ross KA. Campanella OH. Nolte PLJ. 2006. *The effect of mixing conditions in the material properties of an agar gel –microstructural and macrostructural considerations. Food Hydrocolloids.* 79-87.

Susanto, T. Dan B. Saneto. 2011. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian.* Surabaya: Bina Ilmu.

Takano R, Hayasi K, Hara S. 1995. *Highly methylated agars with high gelmelting point from the red seaweed, Gracilaria Euchumoides. Phytochemistry.* (95) 487-491.

Venugopal V. 2009. *Marine Products for Healthcare. Functional and BioactiveNutraceutical Compounds from the Ocean.* USA : CRC Press. 297-321 p.

Wibowo, S.,Th Dwi Suryaningrum, Suparno. 1993. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta : Sub Balai Penelitian Perikanan Laut Slipi.

Winarno FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan. hal 58-71.

Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor : MBrio Press. Hal 41-55.