

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Penambahan xanthan gum dengan konsentrasi yang berbeda memberikan pengaruh terhadap nilai kadar air, a_w , dan tekstur (*gumminess*),
2. Semakin banyak konsentrasi xanthan gum yang ditambahkan, nilai kadar air dan a_w semakin menurun.
3. Warna *fruit leather* pisang kepek kuning yang dihasilkan adalah coklat. Semakin tinggi konsentrasi xanthan gum yang ditambahkan, maka nilai *lightness*, *redness*, dan *yellowness* semakin turun.
4. Perlakuan terbaik *fruit leather* pisang kepek kuning yang dipilih adalah penambahan konsentrasi 0,6%. Pada penambahan xanthan gum 0,6%, dihasilkan rasa 6,20, tekstur 6,19, aroma 6,01, dan warna 6,10 yang disukai oleh panelis dibandingkan perlakuan lainnya.

5.2. Saran

Perlu dilakukan uji lanjutan untuk memberikan hasil tekstur *leather* yang disukai panelis dengan melakukan pencampuran bahan baku tambahan dengan bahan yang lainnya seperti konjak, gelatin, pectin, dsb.

DAFTAR PUSTAKA

- Afina, I.N. 2019. Pengaruh Jenis Penstasil dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Kabocha (*Cucurbita maxima L*). *Skripsi - S1*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.
- Ambarita, Y. D. M., Bayu, S. E., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911-1924.
- AOAC. 2015. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariwulan, D. R. dan Aulia, I. 2013. Zat Tambahan Makanan. *Skripsi-S1*. Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Hassanuddin: Makasar.
- Bourne MC. 2002. *Food Texture and Viscosity*. New York: Academic Press.
- British Standard 757. 1975. *Sampling and Testing of Gelatin*. Academic Press. New York.
- Cui. S.W. 2000. *Polysaccharide Gums from Agricultural Products: Processing, Structures and Functionality*. CRC Press.
- DSN-SNI No. 1718. 1996. Syarat Mutu Manisan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Fajar, D. & Faradina, H. 2018. Studi Pembuatan Fruit Leather Pisang Kepok Merah (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4): 49–58.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry. 3th Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gustiani, S., Qomarudin, H., Cica, K., dan Eva, K. 2018. Produksi dan Karakterisasi Gum Xanthan Sari Ampas Tahu Sebagai Pengental Pada Proses Tekstil. *Arena Tekstil*, 32: 51–58.
- Hakim, Meike Sketsa, 2000. Karakteristik Karamel Susu dengan Penambahan Kacang Kedelai (Glicine Max (L) Merrill). *Skripsi S-1*. Fakultas Peternakan IPB. Bogor.
- Hartel, R. W dan Anna, K.H. 2009. *Food Bites: The Science of the Foods We Eat*. illustrate. USA: Springer Science & Business Media.
- Historiasih, R. Z. 2010. Pembuatan Fruit Leather Sirsak-Rosella. *Skripsi S-1*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Industri. UPN Veteran: Surabaya.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.
- Indiarto, R., Bambang, N., Edy, S. 2012. Kajian Karakteristik Tekstur (*Texture Profil Analysis*) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.*, 5(2): 111.

- Keizha, E. 2019. Pemanfaatan Coffee Husk dengan Penambahan Kulit Buah Durian Sebagai Coffee Husk Leather. *Skripsi-S1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala: Surabaya.
- Murdinah. 2010. Penelitian Pemanfaatan Rumput Laut dan Fikokoloid untuk Produk Pangan dalam Rangka Peningkatan Nilai Tambah dan Diversifikasi Pangan. Laporan Akhir Program Intensif Peningkatan Kemampuan Peneliti dan Rekayasa. Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan & Perikanan.
- Nurmin., Sri, M. S., dan Irwan, S. 2018. Penentuan Kadar Natrium (Na) dan Kalium (K) dalam Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L .*) Berdasarkan Tingkat Kematangannya. *j. Akademia Kim.*, 7(3): 115–121.
- Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. IPB: Bogor.
- Ramadhan, K., Windi, A., dan Esti, W. 2015. Kajian Pengaruh Variasi Penambahan Xanthan Gum Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Serta Organoleptik Fruit Leather Kulit Buah Naga Daging Merah (*Hylocereus costaricensis*). *J. Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2): 115-122.
- Rizki, FM. 2002. Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrokoloid dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisiko Kimiawi dan Daya Terima Selai Rendah Kalori Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). *Skripsi S-1*. Jurusan Gizi masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. IPB: Bogor.

- Satuhu, S. dan Supriyadi, H. 1999. *PISANG: Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta; Penebar Swadaya.
- Sembiring, T ., dan Indri, D. 2019. *Alat Penguji Material*. GUEPEDIA: Bogor.
- Santoso, V. 2019. Pemanfaatan Coffee Husk dengan Penambahan Kulit Buah Pisang Kepok Sebagai *Coffee Husk Leather*. *Skripsi-S1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Widya Mandala: Surabaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. *IPB Press*, Bogor.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1996. *Analisa Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Szczesniak AS. 2002. *Texture is a sensory property*. *Food Quality and Preference* 13(2002) 215–225.
- Zulkipli, F.M.P. 2016. Penambahan Konsentrasi Bahan Penstabil dan Gula Terhadap Karakteristik Fruit Leather Murbei (*Morus nigra*). *Skripsi - S1*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.