BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi rasio buah dan air 1:1-1:5, menyebabkan peningkatan nilai pH (5,34-6,32), daya hisap (5,48-7,68 mL/20 detik), sineresis, *lightness* (19,56-25,7).
2. Semakin tinggi rasio buah dan air 1:1-1:5, menyebabkan penurunan nilai total padatan terlarut (5,31-4,24), *redness* (1,04-(-1)), *yellowness* (1,02-(-1,28)), *chroma* (1,48-0,38), dan *hue* (350,48-215,5).
3. Semakin lama waktu penyimpanan sineresis hari ke-1, hari ke-4, hingga hari ke-7, menyebabkan peningkatan nilai sineresis.
4. Perlakuan terbaik berdasarkan pengujian tingkat kesukaan organoleptic menggunakan metode *spider web* adalah pada perlakuan rasio buah dan air 1:5. Dengan nilai kesukaan terhadap warna (5,98 / agak suka), daya hisap (6,36 / agak suka), dan *mouthfeel* (5,92 / agak suka).

5.2. Saran

Jelly drink salak pondoh perlu dilakukan penelitian lebih lanjut karena *jelly drink* yang dihasilkan masih memiliki nilai sineresis yang cukup tinggi. Dengan tujuan menjadikan *jelly drink* salak pondoh sebagai minuman fungsional, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap sifat antioksidan buah salak.

DAFTAR PUSTAKA

Adirahmanto, K.A., R. Hartano, D.D. Novita. 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* REINW) Dalam Penyimpanan Dinamis Udara-CO_2. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung.* 2 (3): 123-132.

Afrianto, R., F. Restuhadi., Y. Zalfiatri. 2017. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen pada Produk Bolu Kemojo Di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 4(2) :1-15.

Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan *Jelly Drink Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(3): 1-9.

Ariestin, Y., Kuswanto, dan S. Ashari. 2015. Keragaman Jenis Salak Bangkalan {*Salacca Zalacca* (Gaertner) Voss} Menggunakan Penanda Morfologi dan Analisis Isozim. *Jurnal Produksi Tanaman.* 3 (1): 35-42.

Ariviani, S. dan N.H.R. Parnanto. 2013. Kapasitas Antioksidan Buah Salak (*Salacca edulis* REINW) Kultivar Pondoh, Nglumut, dan Bali serta Korelasinya dengan Kadar Fenolik Total dan Vitamin C. *Agricultural Technology Journal.* 33(3): 324-333.

Dhaneswari, P., G.S. Crisdany, U. Zaahra, dan A. Putri. 2015. Pemanfaatan Pektin yang Diisolasi dari Kulit dan Buah Salak (*Salacca edulis* Reinw) dalam Uji *In Vivo* Penurunan Kadar Kolesterol dan Glukosa Darah pada Tikus Jantan Galur Wistar. *Khazanah.* 7(2): 39-60.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2002. *Program Gizi Makro. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.*

Engelen, A. 2018. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agrictech Science*, 2(1): 10-15.

Fajrin, H.R., U. Zakkiyah, dan K. Supriadi. 2020. Alat Pengukur PH Berbasis Arduino. *Jurnal Teknik Elektromedik Indonesia.* 1(2): 35-43.

Farikha, I.N., C. Anam, dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(1): 30-38.

Fathmawati, D., M.R.P. Abidin, dan A. Roesyadi. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Publikasi Online ITS* 3(1).

Funami, T. 2011. Next Target For Food Hydrocolloid Studies: Texture Design Of Foods Using Hydrocolloid Technology. *Food Hydrocolloids Journal.* 25: 1904-1914.

Hartati, F. K., dan B.D. Arlin. 2017. Pengembangan Produk Jelly Drink Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC* 14 (2): 107-122.

Hasbullah, U.M.A., dan R. Umiyati. Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 1(1): 64-69.

Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan* 37(1): 17-25.

Hidayanto, E., A. Rofiq, dan H. Sugito. 2010. Aplikasi Portable Brix Meter Untuk Pengukuran Indeks Bias. *Jurnal Berkala Fisika* 13(4): 113-118.

Imeson, A.E. 2009. Food *Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. United Kingdom: Blackwell Publishing.

Jamaludin dan L.P.E. Nugroho. 2018. Investigasi Penyakit Busuk Ujung Lancip Buah Salak pada Rantai Pasok. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 6(2): 303-310.

Joshua, dan K.S. Rano. 2018. Review Jurnal : Keanekaragaman Aktivitas Farmakologi Tanaman Salak (*Salacca Zalacca*). *Farmaka Suplemen* 16(1): 99-107.

Karangan, J., B. Sugeng, dan Sulardi. 2019. Uji Keasaman Air dengan Alat Sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Keilmuan Teknik Sipil* 2(1).

Kuncari, E.S., Iskandarsyah, dan Praptiwi. 2014. Evaluasi, Uji Stabilitas Fisik dan Sineresis Sediaan Gel yang Mengandung Minoksidil, Apigenin, dan Perasan Herba Seledri (*Apium graveolens* L.). *Jurnal Penelitian dan Kesehatan* 42(4): 213-222.

Mazumdar, P., H. Pratama, S. Lau, C.H. Teo, dan J.A. Harikrishna. 2019. Biology, Phytochemical Profile and Prospects For Snake Fruit: An Antioxidant-Rich Fruit of South East Asia. *Trends in Food Science & Technology* 91: 147-158.

Meutia, Y.R., N.I.A. Wardayanie, dan F. Hasanah. 2017. Perbaikan Proses. Minuman *Jelly* Luo Han Guo (*Siraitia grosvenorii*) untuk Peningkatan Umur Simpan. *Journal of Agro-based Industry* 34(2): 81-88.

Mikasari, W., T. Hidayat, dan L. Ivanti. 2015. Mutu Organoleptik dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis SP*.) Berbulir dengan Ekstraksi dan Penambahan Warna. *Jurnal Agro industri*, 5(2): 75-84.

Nafiah, H., Winarni, dan E.B. Susatyo. 2012. Pemanfaatan Karagenan Dalam Pembuatan Nugget Ikan Cucut. *Indonesian Journal of Chemical Science* 1(1): 27-31.

Nakhil, U., U. Kaltsum, N. Purwojati., E. Latifah. 2018. Uji Stabilias dan Penentuan Formula Optimum pada Gel Madam "Gel Ekstrak Daun Adam Hawa (*Rheo discolor*) sebagai Gel Antiinflamasi" Untuk Penelitian Lanjutan. *Annual Pharmacy Conference Journal* 3: 14-23.

Nasrudin dan P. Elizani. 2019. Kajian Dampak La Nina Terhadap Kualitas Hasil Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Galung Tropika Science and Technology* 8(2): 103- 111.

Ngafifuddin, M., Susilo, dan Sunarno. 2017. Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dasar* 6(1): 66-70.

Oktaviani, R., M.S. Yohanes, dan Danial. 2020. Analisis Pengujian DGA Menggunakan Metoda *Chromatography Gas* Sebagai Indikasi Kegagalan Minyak Isolasi Transformator GI 150 KV Kota Baru. *Jurnal Fakultas Teknik Elektro Universitas Tanjungpura*. 2(1): 1-11.

Parera, M.J., W. Supit., dan J.F. Rumampuk. 2013. Analisis Perbedaan Pada Uji Kualitas Air Sumur Di Kelurahan Madidir Ure Kota Bitung Berdasarkan Parameter Fisika. *Jurnal e-Biomedik (eBM)* 1 (1): 466-472.

Pertiwi, A.S., H.F. Rahmi, dan K. Supriyadi. 2018. Total Dissolved Solid (TDS) Meter of Solution Using ATMEGA16 Microcontroller. *Jurnal Teknik Elektromedik Program Vokasi*, 2(1): 48-57.

Pulakiang, A.R., J.S.P. Mandang, dan S. Sompotan. 2017. Beberapa Karakter Morfologis Tanaman Salak (*Salacca zalacca* (Gaert) Voss) di Kampung Bawoleu, Kecamatan Tagulandang Utara, Kabupaten Kepulauan Siau Tagulandang Biaro. *Jurnal Eugenia* 23(2): 48-57.

Ratih, I. A. P. dan E. Setijawati. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Snackbar* Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 18(1): 58-63.

Setianto, Y.C., Y.B. Pramono, dan S. Mulyani. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pertanian* 3(3): 110-113.

Simanullang, Y.E.P., B.W.G. Ida, dan M.W. Nisa. 2019. Karakteristik Sari Buah Salak Varietas Nangka (*Salacca zalacca Var. Ambonesnsis*) Pada Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Penstabil. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agro industri* 7(1): 98-112.

Siregar, R.F., J. Santoso, dan Uju. 2016. Karakteristik Fisikokimia Kappa Karaginan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan* 19(3):256-266.

Sulistyo, F.T., A.R. Utomo, dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia *Edible Film* Berbasis Gelatin. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 17 (2):75-80.

Suryono, C., L. Ningrum, dan T.R. Dewi. 2018. Uji Kesukaan Dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Ilmiah Pariwisata* 5(2): 95-106.

Susilowati E.S., A. Rahmadani, L. Meylina, dan H. Kuncoro. 2018. Uji Fitokimia Rkstrak Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca*) dan Pengaruh Ekstrak Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans* dan Jamur *Candida albicans. Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* 8(1): 314-320.

Tantrayana, P.B., dan E. Zubaidah. 2015. Karakteristik Fisik-Kimia dari Ekstrak Salak Gula Pasir dengan Metode Maserasi. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(4): 1608-1619.

Utami, C.R. 2018. Karakteristik Minuman Probiotik Fermentasi *Lactobacillus casei* dari Sari Buah Salak. *Jurnal Teknologi Pangan* 9(1): 1-9.

Vania, J., A.R. Utomo, dan C.Y. Trisnawati. 2017. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1):8-13.

Wati, A.F., P.T. Ina, dan I.M. Sugitha. 2018. Aplikasi perbandingan Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini*) dan Air Dalam Pembuatan *Jelly Drink*. *Scientific Journal of Food Technology* 5(2): 104- 111.

Widianti, A. dan Minarni. 2019. Bangun Rancang Sistem Refraktometer Laser Untuk Menentukan Nilai Indeks Bias Madu. *Prosiding Seminar Nasional Fisika Universitas Riau-IV*: 1-5.

Wenno, M.R., J.L. Thenu, dan C.G.C. Lopulalan. 2012. Karakteristik Kappa Karaginan dari *Kappaphycus alvarezii* pada Berbagai Umur Panen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Perikanan* 7(1): 61-67.