

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Interaksi antara konsentrasi konjac dan proporsi sukrosa:isomalt berpengaruh nyata terhadap daya hisap, rasa, *mouthfeel*, sineresis (hari ke 2, 4, dan 6), pH (hari ke 2), laju hisap (hari ke 2 dan 6), dan kadar vitamin C.
2. Perbedaan konsentrasi konjac yang digunakan berpengaruh nyata terhadap daya hisap, rasa, *mouthfeel*, sineresis (hari ke 2, 4, dan 6), pH (hari ke 2), laju hisap (hari ke 2, 4, dan 6), kadar vitamin C, dan total padatan terlarut.
3. Perbedaan proporsi sukrosa:isomalt yang digunakan berpengaruh nyata terhadap daya hisap, rasa, *mouthfeel*, sineresis (hari ke 2, 4, dan 6), pH (hari ke 2), laju hisap (hari ke 2, 4, dan 6), kadar vitamin C, dan total padatan terlarut.
4. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *jelly drink* dengan konsentrasi konjac 0,25% dan proporsi sukrosa:isomalt 50:50 dengan karakteristik: untuk kesukaan daya hisap (8,49), rasa (7,96), dan *mouthfeel* (8,49), kadar vitamin C sebesar 36,43 mg/100gram, nilai total padatan terlarut sebesar 25,6%Brix, serta tingkat sineresis sebesar 67,51 - 74,18%, laju hisap sebesar 0,44 - 0,76 ml/detik, dan pH 4,282 - 4,270 untuk pengujian hari ke 2 sampai hari ke 6.

6.2 Saran

Dari hasil pemilihan kombinasi perlakuan yang terbaik ternyata masih mempunyai kelemahan, yaitu rasa yang sangat manis dan hilangnya

flavor dari ekstrak jambu biji merah. Oleh sebab itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap *jelly drink* jambu biji merah agar diperoleh kombinasi proporsi sukrosa:isomalt dan cara pengolahan yang lebih tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aison, Chem. 2000. *Konjac Powder*. <http://www.acroyali.com/Konjac%20POWDER.htm> (20 September 2009).
- Akesowan, Adisak. 2008. Effect of Combined Stabilizers Containing Konjac Flour and K-Carrageenan on Ice Cream. *AU J.T.* 12(2): 81-85.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Anonimous. 2004. *An Introduction to Konjac Flour*. <http://www.KyoeiKonnyaku.com> (16 September 2009).
- Anonimous¹. 2007. *Manfaat Jambu Biji*. <http://www.manfaat-buah-jambubiji.htm> (15 September 2009).
- Anonimous². 2007. *Jelly Drink Guava*. www.garudafood.com/.../Jelly-Drink-Guava.jpg (29 September 2009).
- Anonimous. 2008. *Gula*. iinkecil.files.wordpress.com/2008/12/gula1.jpg. (29 September 2009).
- Anonimous¹. 2009. *Pengolahan Guajava*. <http://www.nabble.com> (03 September 2009).
- Anonimous². 2009. *Konjac*. <http://www.KonjacFoods.htm> (16/09/2009).
- Anonimous³. 2009. *Amorphophallus campanulatus*. www.tbk.kahaku.go.jp/english/f/f101512e.htm (21 September 2009).
- Anonimous⁴. 2009. *Konjac Powder*. www.tradekey.com/ks-konjac-powder/ (16 September 2009).
- Anonimous⁵. 2009. *Isomalt*. <http://www.isomalt.htm> (21 September 2009).

- Anonimous⁶. 2009. Analisa Total Padatan Terlarut. <http://roydocklas.blogspot.com/> (21 September 2009).
- Barrett, Dianne M, Laszlo Somogyi dan Hosahalli Ramaswamy. 2005. *Processing fruits Science and Technology Second Edition*. New York: CRC Press.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI-Press. Penerjemah: Hari Purnomo Adiono.
- Cahyadi, Wisnu. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chairiyah, S. dan Almatsier. 2007. Pengaruh Konsentrasi Gum Konjac Terhadap Mutu Cake Tepung Ketan. *PATPI* ISBN: 978- 979- 16456-0- 7: 637 - 652.
- Charle, H. 1982. *Food Science*. New York: John Willey and Sons.
- Considine, D.M. dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand-Reinhold Company.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G, dan Bontadelli, J. A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Penerjemah: Muchji Muljohardjo.
- Ekelman, K. dan G. A. Dannan. 2005. *Konjac Flour*. <http://www.inchem.org/jecfa/jecmono/v32je10.htm> (20 September 2009).
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Fiber Tech Co. 2000. *Konjac Flour Applications*. <http://www.fiberhealthcanada.com> (20 September 2009).
- Food Resource. 2007. *Pectin Vegetable Gums*. <http://food.oregonstate.edu/gums/pectin.html> (8 Juli 2009).

- Herbstreith dan Fox. 2005. *Specialist for Pectin*. <http://herbstreith-fox.de/pdf/ehfspez.pdf> (21 Juli 2009).
- Hui, Y.H. 1992 *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 2 (E-H)*. United State of America : John Wiley and Sons, Inc.
- Kartika, B., Pudli H., dan Wahyu S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Klose, R. E. dan M. Glicksman. 2000. *Gums Handbook of Food Additives 2nd edition Volume 1*. United States: CRC Press.
- Koeswara, S. 2009. *Gel Hidrokolid*. <http://www.ebookpangan.com> (28 Agustus 2009).
- Luthana, Yongki Kastanya. 2008. *Jelly Drink*. <http://www.yis'sFOODentertaining.htm> (03 September 2009).
- Luthi, R. 2009. *Pectin as a dietary fibre*. Available at: <http://www.obipektin.ch> (28 Agustus 2009).
- Meyer, L.H. 1960. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corporation.
- Mitchell, H. 2006. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Nabors, dan Gelardi. 1991. *Alternative Sweeteners 2^{ed}*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Noer, H. 2007. *Hidrokolid dalam Pembuatan Jelly Drink*. http://www.foodreview.biz/fri/index.php?option=com_content&task=view&id=13&Itemid=16 (26 Agustus 2009).
- Parimin. 2008. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. 1996. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- SII (Standar Industri Indonesia) No. 0716.89. 1983. *Gula Pasir*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional (BSN).
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardi, S. Budi, dan Sudarmono. 1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Buah-Buahan dan Sayuran*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Suwardjono. 2001. *Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alami Terhadap Kualitas Nira Kelapa Yang Digunakan Untuk Pembuatan Gula Kelapa Di Daerah Yogyakarta*. Lembaga Penelitian - Universitas Terbuka.
- Thongsombat, W., Sirichote A., Chanthachum. 2007. The Production of Guava Juice Fortified with Dietary Fiber. *J. Sci Technol*, March 2007, 29 (Suppl. 1) : 187 - 196.
- WIPO. 2002. *Jelly Fruit Drink*. <http://www.wipo.int/pctdb/en/wo.jsp?WO=2002%2F035944&IA=WO2002%2F035944&DISPLAY=DESC> (12 April 2009).
- Widjanarko, Simon B. 2008. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/05/21/kandunganporang/>
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Woodroof, J.G. 1986. *Commercial Fruit Processing* (edition III). Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Zumbe, A., Adam L. dan David S. 2001. Polyols in Confectionery: the Route to Sugar-free, Reduced Sugar ang Reduced Calorie Confectionery. *British Journal of Nutrition* 85 : halaman S31-S45.