

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Perbedaan jenis hidrokoloid agar, nutrijel, atau *jelly gum* dalam pembuatan selai lembaran terung belanda menyebabkan perbedaan karakteristik selai terung belanda meliputi (viskositas, tekstur, pH, warna dan organoleptik).

Viskositas masing-masing hidrokoloid memiliki nilai yang berbeda-beda. Nilai viskositas agar berkisar antara 45,3-7033 cPa; viskositas nutrijel 45-10786 cPa; viskositas *jelly gum* 372-15146 cPa. Nilai pH masing-masing hidrokoloid yang dihasilkan cenderung asam yaitu antara 4-5,86. Warna selai yang dihasilkan sebagian besar berwarna merah oranye. Hidrokoloid agar memiliki nilai daya potong yang paling tinggi yaitu 1,25 gf/min. Hasil proksimat menunjukkan rasio porang : agar tidak sama dengan rasio porang : agar yang dimiliki nutrijel. Perlakuan yang dipilih adalah selai lembaran terung belanda dengan hidrokoloid agar.

6.2. Saran

Dalam pembuatan selai lembaran terung belanda dengan menghindarkan pemanasan yang bertujuan untuk mempertahankan antioksidan yang terdapat dalam buah terung belanda perlu dibantu dengan agar yang perlu pemanasan untuk membentuk selai yang baik.

Penambahan hidrokoloid agar pada selai lembaran terung belanda masih memiliki kekurangan pada parameter kesukaan rasa dan warna sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan kombinasi hidrokoloid lain yang memiliki komposisi yang dapat memperbaiki cita rasa dan warna selai lembaran tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad. 2009. *Mengenal Lebih Dekat Buah Terong Belanda*. <http://bisnisukm.com> (14 Agustus 2015).
- Angka, S.L.dan T.S. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: PusatKajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. 2010.*Terung Belanda*. [http:// budidaya-terung.com](http://budidaya-terung.com) (14 Agustus 2015).
- AOAC, 1970. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. Assocoantion of Official Analytical Chemists: Washington DC.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. *Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Arifin, M. A.2001. **Pengeringan Kripik Umbi Iles-iles Secara Mekanik Untuk Meningkatkan Mutu Keripik Iles-iles**. *Thesis*. Teknologi Pasca Panen PPS IPB, Bogor.
- Astawan, M. 2007. *Agar-agar pencegah hipertensi dan diabetes*. www.rumputlaut.org(17 November 2015).
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Produksi Budidaya Laut Menurut Jenis dan Provinsi*.www.bps.go.id(14 Agustus 2015).
- Belitz, H. D. and Grosch, W. 1999.*Food Chemistry*.Springer: Germany.
- Bradbury, O.H. and Holloway. 1988.***Chemistry of Tropical Root Crops: Significance for Nutrition and Agriculture In The Pacific***. Canberra: Chemistry Department Australian Centre for International Agricultural Research
- Clifford, M.N. 2000. Anthocyanins – Nature, occurrence and dietary burden. *J Sci Food Agric*80:1063-1072.

- Eri, P.A. 2007. Kaji Tindak Pembuatan Tepung Porang dengan Hummer Mill dengan Metode Hembusan dan Proses Pemanasan untuk Menghilangkan Rasa Gatal. *Laporan Penelitian*, FTP UNIBRAW, Malang.
- Eskin, N.A.M. 1979. Plant, Pigment, Flavour, and Texture. New York: Academic Press.
- Fachruddin, L. 2008. Membuat Aneka Selai. Yogyakarta: Kanisius.
- Fardiaz, S. 1989. Hidrokoloid. Bogor: Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Garbutt, J. 1997. Essentials of Food Microbiology. London: Arnold.
- Glicksman, M. 1969. Gum Technology in the Food Industry. New York: Academic Press.
- Johnson, A. 2007. *Konjac-An Introduction*. <http://www.konjac.info>. (25 Februari 2015).
- Julianti, E. 2011. Pengaruh tingkat kematangan dan suhu penyimpanan pada mutu buah terong belanda (*Cyphomandra betacea*). *J. Hort. Ind. II: 14-20*.
Jurnal USU Vol 2, No. 6.
- Khopkar, S.M. 2010. Konsep Dasar Kimia Analitik. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Kirk, R.E. and Othmer, D.F. 1952. Encyclopedia of Chemical Technology, Third Edition. *Volume 1*. New York: The Inter Science Encyclopedia, Inc.
- Kirk, R.E. and Othmer, D.F. 1996. Encyclopedia of Chemical Engineering Technology, Fourth Edition. *Volume 23*. New York: The Interscience Publisher Division of John Wiley and Sons Inc.
- Latifah, R.N. dan C. Agniya. 2013. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. Jatim, *Laporan Penelitian staf pengajar program teknologi pangan FTI UPN Veteran Jawa Timur*, Surabaya.
- Lister, CE., SC Morrison, NS Kerkhofs, KM Wright. 2005. *The Nutritional Composition and Health Benefits of New Zealand Tamarillos*.

Crops & Food Research Confidential Report No. 1281. New Zealand Institute for Crop & Food Research Limited. Christchurch, New Zealand.

Mahmudi, S.P dkk. 1997. *Pembuatan Pakan Ternak Unggas*. Penerbit CV. Amisco.: Jakarta

Markakis, P. 1982. *Introduction in Anthocyanin in Fruit, Vegetable, and Grain*. London: CRC Press.

Morton, J. 1987. Tree Tomato, (dalam Fruits of Warm Climates, Morton, J. F.) <http://www.hort.purdue.edu> (14 agustus 2015).

Muchidi, M., (Ed). 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press. Edisi Ketiga.

NRC. 2001. Nutrient Requirements of Beef Cattle: Seventh Revised Edition: Update 2000. Subcommittee on Beef Cattle Nutrition. Committee on Animal Nutrition. National Research Council

Otto, S. 2004. *Buku Ekologi Lingkungan Hidup Dan Pembangunan*. Jakarta: Djambatan.

Paul, F. and J. Palmer. 1972. **Chemistry Organic**. London: Prentice Hall.

Petrucchi, R. H. 1987. *Kimia Dasar*. Jakarta: Erlangga

Prihatyanto. 2006. Metode Porang Dibuat Chip dan Tepung. Priyatno.file.wordpress.com/2006/kristal-coksalat.pdf (25 Februari 2015).

Rohimah, I., E. Sudaryati, E. Nasution. 2013. Analisis Energi dan Protein serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning dan Ikan Lele.

Soebagio. 2000. *Kimia Analitik II*. Malang: Universitas Negeri Malang.

Soejono, M. 1990. *Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan*. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Snell, F.D., dan F.M. Biffen, 1972. *Commercial Methods of Analysis* revised Edition. D.B. Taraprovala Sons & Co. Private Ltd: Bombay.

Sudarjo, R. 2008. Modul Praktikum Fisika Dasar I. Universitas Sriwijaya: Inderalaya

- Sudarmaji, S. 1989. *Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Sumarwoto, 2005. Iles-iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) Deskripsi dan Sifat-sifat Lainnya. *Biodiversitas*.6(3):185-190.
- Suryani, A., E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syafitri, E. 1992. Analisis Preferensi Konsumen Untuk Penentuan spesifikasi Produk Baru (Studi Kasus Produk Selai Lembaran). *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Villanueva, R.D and Sousa, A.M.M. 2010. Production and properties of agar from the invasive marine alga, *Gracilaria vermiculophylla* (Gracilariales, Rhodophyta). *J. Appl Phycol.*(22):211-220.
- Widjanarko, S. 2014. Kandungan Porang. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com2014/2015/kandungan-porang/> (8 Juni 2015).
- Woodman, A.G., 1994. *Food Analysis 4th Edition*. Mc Graw Hill Book Company Inc: New York.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.