

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Interaksi antara konsentrasi karagenan dan natrium sitrat berpengaruh nyata terhadap sineresis *jelly drink* pepaya namun tidak berpengaruh nyata terhadap daya hisap dan pH *jelly drink* pepaya.
2. Variasi konsentrasi karagenan berpengaruh nyata terhadap daya hisap dan pH *jelly drink* pepaya
3. Variasi konsentrasi natrium sitrat berpengaruh nyata terhadap daya hisap dan pH *jelly drink* pepaya.
4. Variasi konsentrasi karagenan dan natrium sitrat berpengaruh nyata terhadap sifat organoleptik yaitu kesukaan daya hisap dan *mouthfeel* namun tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan rasa.
5. Konsentrasi karagenan 0,15% dan natrium sitrat 0,125% merupakan kombinasi yang tepat untuk menghasilkan *jelly drink* yang paling disukai panelis berdasarkan perhitungan metode *spider web* dengan luas area terbesar yaitu 48,00.

5.2. Saran

Perlu dikaji lebih lanjut mengenai kadar vitamin dan serat pada *jelly drink* pepaya sehingga produk ini dapat dikembangkan menjadi produk pangan fungsional.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 1-9.
- Bahar, Y.H. 2015. Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2013. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Burey, P., B.R. Bhandari, T. Howes, and M.J.Gidley. 2008. Hydrocolloid Gel Particles: Formation, Characterization, and Application. *Critical Review in Food Science and Nutrition*. 48:361-377
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta: Bharata Jakarta
- Febriyanti, S., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Rasio Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):542-550
- Glicksman, M. 1969. *Food Hydrocolloid*. Florida: C.R.C Press
- Hidayat, N. dan K. Ikariztiana. 2004. Membuat Permen Jelly. *Majalah Trubus Agrisana*. 44(2):23-25
- Imeson, A.E. 1992. Carrageenans, (dalam *Handbook of Hydrocolloids*, J. O Philips dan P.A. Williams, Eds). Woodhead Publishing Ltd.New York.
- Karyani, D. 2001. *Buku Pintar Terapi Pepaya*. Jakarta: Ladang Pustaka & Intimedia.
- Kholiq, A. 2011. Pengaruh Penggunaan Rosella dan Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Vitamin C Minuman Jelly Rosella. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/7973/1/8560.pdf> (23 Agustus 2016).

- Limanto,V. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Natrium Sitrat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.)P.Beauv). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Morris, E.R., D.A. Rees, and G. Robinson. 1980. Cation-specific Agregation of Carrageenan Helices: Domain Model of Polymer Gel Structure. *Journal of Molecular Biology* 138:349-362
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Yogyakarta: Yogyakarta Pustaka Baru Press
- Noer,H. 2007. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. Food Review Indonesia. Vol 1 Edisi 2 Maret 2006.
- Nuriana, W.D. 2013. Studi Komposisi Jagung dan Karagenan dalam Pembuatan Jelly Drink Jagung Manis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(5):133-139
- Pamungkas, A., A. Sulaeman., dan K. Roosita. 2014. Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia oblongata* R.Brown) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Pangan*. 9(3):195-202
- Putra, BP., dan L. Sulandari. 2013. Pengaruh Jenis dan Proporsi Bahan Pembentuk Gel terhadap Hasil Jadi Minuman Jeli Kunyit Asam. *Ejournal Boga*. 2(1):234-240
- Roihanah, M., dan R. Ismawati. 2014. Pengaruh Jumlah Karagenan dan Ekstrak Daun Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap Sifat Organoleptik Jelly Drink Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *E-Journal Boga*. 3(3):96-105
- Saha D., dan S. Bhattacharya. 2010. Hydrocolloids as Thickening and Gelling Agents in Food: A Critical Review. *Journal of Food Science Technology*. 47(6):587-597
- Siswanto, Budisetyawati, dan F. Ernawati. 2013. Peran Beberapa Zat Gizi Mikro dalam Sistem Imunitas. *Gizi Indonesia*. 36(1):57-64
- Srianta, I., dan C.Y. Trisnawati. 2015. *Pengantar Teknologi Pengolahan Minuman*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Sudarmadji S., B.Haryono., dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta:

- Sugiarto, A.W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Alang-Alang (*Imperata cylindrica* (L.)P.Beauv). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Suketi, K.R., Poerwanto., S.Sujiprihati., Sobir., dan W.D.Widodo. 2010. Studi Karakter Mutu Buah Pepaya IPB. *Journal Hortikultura Indonesia*. 1(1):17-26
- Usov A.I. 1998. Structural Analysis Of Red Seaweed Galactans Of Agar And Carrageenan Groups. *Food Hydrocolloids*. 12: 301:308
- Watase, M., and Nishinari. 1988. The Effect of Monovalent Cations and Anions on The Rheological Properties of Kappa-Carrageenan Gels. *Journal of Texture Studies* 19: 259-273
- Whistler RL., and JN. BeMiller. 1993. *Industrial Gums*. Academic Press. San Diego, CA
- Widawati, L., dan H. Hardiyanto. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Jeli Nenas (*Ananas comosus* L.merr). *AGRITEPA*. 2(2)
- Winarno, F.G. 1990. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulianti, R. 2008. Pembuatan Minuman Jeli Daun Kelor (*Moringa Oleifera Lamk*) Sebagai Sumber Vitamin C dan β -Karoten. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3166/A2008_Rika;jsessionid=022DE0553C9166BCA4E3C6FEB06E26BC?sequence=4 (22 Agustus 2016)