

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Proporsi bubur buah naga dan gula berpengaruh nyata terhadap kadar air, pH dan daya oles selai buah naga merah. Semakin tinggi proporsi bubur buah naga dan semakin rendah proporsi gula, maka semakin rendah kadar air, pH dan daya oles selai.
2. Proporsi bubur buah naga dan gula berpengaruh nyata terhadap total asam selai buah naga merah. Semakin tinggi proporsi bubur buah naga dan semakin rendah proporsi gula, maka semakin tinggi total asam selai.
3. Proporsi bubur buah naga dan gula berpengaruh nyata terhadap kesukaan rasa, warna dan daya oles selai buah naga merah. Semakin tinggi proporsi bubur buah naga dan semakin rendah proporsi gula, maka semakin rendah kesukaan rasa, warna dan daya oles selai.
4. Perlakuan yang terbaik adalah proporsi bubur buah dan gula 40:60 dengan kadar air 34,8%, pH 3,63, total asam 1,99% , daya oles 37,8 cm, kesukaan warna 5,19 (agak suka), kesukaan rasa 5,29 (agak suka) dan kesukaan daya oles 5,93 (suka).

6.2. Saran

1. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai proses pengolahan selai buah naga sehingga menghasilkan daya oles selai buah naga merah yang lebih baik dengan proporsi bubur buah naga yang lebih tinggi.
2. Perlu penelitian lebih lanjut mengenai kandungan antioksidan selai buah naga merah dan efek kesehatan yang dihasilkan dari selai buah naga merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., S. Rakhmadiono, dan S. B. Widjanarko. 2001. Kajian Aplikasi Hidrokoloid dan Pemanis pada Peristiwa Sineresis dan Kualitas Jelly Sirsak. *Biosain*, Vol. 1:3. Malang: Universitas Brawijaya
- Amendt, L.J. 2001. *Blue Ribbon Preserves: Secrets to Award-Winning Jams, Jellies, Marmalades & More*. New York: Penguin
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Bell, A., E. 1989. *Gel Structure and Food Biopolymers dalam Thelma M. Hardman. (Ed). Water and Food Quality*. USA: Elsevier Science Publisher, Ltd.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan* (Diterjemahkan oleh: H. Purnomo dan Adiono). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd Edition*. New York: John Wiley and Sons
- Considine, D. M. Dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York. Van Nostrand-Reinhold Company
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company
- Departemen Biologi. 2011. *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat dan Pektin terhadap Mutu Selay Buah Naga Daging Merah (Hylocereus polyrhizus) Grade C*. Malang: Universitas Muhamadiyah. http://studentresearch.umm.ac.id/index.php/dept_of_biology/article/view/806
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Diterjemahkan oleh: M. Mulyohardjo). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia

- Fachruddin. 2003. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius
- Gunawan, L. 2005. Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok Kuning Bagian dalam Sebagai Produk Selai : Kajian Pengaruh Proporsi Bubur Kulit dan Gula serta Lama Penyimpanan. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Herbsteith dan K.G. Fox. 1997-2002. *Press Reports Gum and Jelly Products Diverse Textures from Different Pectins*.
<http://www.herbsteith-fox.de/pectin/presse/presse03.html>
- Huang, A. S. dan von Elbe. 1985. Kinetics of The Degradation and Regeneration of Betanine. *Journal of Food Science*, 50, 1115-1120
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology (Volume 2)*. New York: John Willey and Sons
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. USA: John Wiley and Sons
- Jackman, R. L. dan J. L. Smith. 1996. *Anthocyanins and Betalains in Natural Food Colourants*. London: Blackie Academic and Professional
- Javanmard, M dan J. Endan. 2010. A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams. *International Journal of Chemical Engineering and Applications. Journal*, Vol. 1, No. 1, June 2010.
- Johari, R. 2006. Pengaruh Konsentrasi Natrium Alginat untuk Imobilisasi Sel dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Sari Buah Nanas Probiotik. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Kartika, B; P. Hastuti, H dan W. Supartino. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Kumalaningsih, S. 1986. *Ilmu Gizi Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya

- Listiyani, D. 2007. Pengaruh Konsentrasi Albedo Jeruk sebagai Sumber Pektin dan Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Selai Labu Kuning. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Njono, H. K. 1995. Pengaruh Proporsi Gula Pasir dan pH awal terhadap Karakteristik Chutney Tomat. *Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian (edisi ketiga)*. Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Suhardi, B., S. dan Sudarmanto. 1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Produk Buah-Buahan dan Sayuran*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Suprpti, M.L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian edisi keempat*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya
- Taiwan Food Industry Development dan Research Authorities .2005. *Tropical Dragon Fruit*. <http://www.devinetropical.com/about.html> (Agustus 2007)
- Warisno dan K. Dahana. 2010. *Buku Pintar Bertanam Buah Naga*. http://books.google.com/books?id=ZdtOYrn9f9kC&printsec=frontcover&dq=buah+naga&hl=en&ei=y1VBTtq2HuHfmAWX3pTXCQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=2&ved=0CDAQ6AEwAQ#v=onepage&q&f=false (02 Juli 2011)

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama

Zainoldin dan Baba. 2009. The Effect of *Hylocereus polyrhizus* and *Hylocereus undatus* on Physicochemical, Proteolysis, and Antioxidant Activity in Yogurt. *Journal World Academy of Science, Engineering and Technology*, 60, 361-366