

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. a. Variasi konsentrasi *albedo* jeruk berpengaruh terhadap daya oles, total padatan terlarut, tingkat sineresis, dan kadar air selai labu kuning.
b. Semakin besar konsentrasi *albedo* jeruk yang digunakan, memberikan pengaruh nyata terhadap penurunan daya oles (semakin sulit dioleskan), penurunan kadar air, dan peningkatan total padatan terlarut, namun tidak berpengaruh nyata terhadap persentase sineresis selai labu kuning yang dihasilkan.
c. Variasi konsentrasi *albedo* jeruk yang digunakan berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis pada kenampakan dan daya oles, namun tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis pada tekstur dan rasa selai labu kuning.
2. Konsentrasi *albedo* jeruk setara 1 % pektin menghasilkan selai labu kuning yang terbaik berdasarkan uji organoleptik.

6.2 Saran

1. Pelaksanaan pengujian daya oles secara obyektif memiliki kendala teknis jika menggunakan kaca sebagai bidang oles, oleh sebab itu dapat digunakan roti tawar.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang umur simpan selai labu kuning serta perubahan fisikokimia dan organoleptik selama penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., S. Rakhmadiono, da, S. B. Widjanarko. 2001. *Kajian Aplikasi Hidrokoloid dan Pemanis Pada Peristiwa Syneresis dan Kualitas Jelly Sirsak*.
[http://digilib.brawijaya.ac.id/virtual_library/mfg_warintek/Pdf/%20Material/Biosain%20Edisi%20Desember%202001%20\(Edisi%20Kapan%20Aplikasi%20hidrokoloid.pdf](http://digilib.brawijaya.ac.id/virtual_library/mfg_warintek/Pdf/%20Material/Biosain%20Edisi%20Desember%202001%20(Edisi%20Kapan%20Aplikasi%20hidrokoloid.pdf) (15 Juli 2006).
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: PT. Penerbit IPB (IPB Press).
- Astuti, P. P. 2003. *Otonomi Kabupaten Magetan. Selasa, 4 November 2003*.
http://kompas.com/kompas-cetak/031104/otonomi_664358.htm (11 Oktober 2006).
- Bell, A. E. 1989. Gel Structure and Food Biopolymers Dalam T. M. Hardman. (Ed). *Water and food Quality*. USA: Elsevier Science Publishers, Ltd
- Benson, L. 1957. *Plant Classification*. Massachusett, USA: Raytheon Education Company.
- Burg, J. C. 1998. *Jammin' with Fruit Gels*.
<http://www.foodproductdesign.com/archive/1998/1298ap.html> (20 Mei 2006).
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd Edition*. New York: John Willey and Sons.
- CODEX. 1981. CODEX Standard for Jams (Fruit Preserves) and Jellies.
<http://www.agribusinessonline.com/regulations/grades-standards/codex/jam%20jellies.pdf> (17 Mei 2006).
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Penerbit ITB Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Douglas, C. M. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nots Trand Reinhold Company.

FAOSTAT Database Query. Crops Primary, Agricultural Production Dalam FAOSTAT Agriculture Data Collections (2006). http://faostat.fao.org/faostat/collections/version_cx4&hasbulk_0&subsect_01agriculture (17 Mei 2006).

Fachruddin, L. 2003. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius

Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry 3rd Edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Gunawan, L. 2005. *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok Kuning Bagian Dalam Sebagai Produk Selai: Kajian Pengaruh Proporsi Bubur Kulit dan Gula Serta Lama Penyimpanan, Sripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning; Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Herbsteith and K. G. Fox. 1997-2002. *Press Reports Gum and Jelly products Diverse Textures from Different Pectins*. <http://www.herbsteith-fox.de/en/press/presse03.htm> (26 Mei 2006).

Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology* (volume 2). New York: John Willey and Sons.

Kartika, B., T. Hastuti, W. Supartono. 1987/1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Konlande, A. H. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia*. London: CRC Press.

Kumalaningsih, S. 1986. *Ilmu Gizi Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya

Mac Evoy, B. 2003. *The Secret of Glowing Color Technique*. <http://www.handprint.com/HP/WCL/tech16.html>. (19 Desember 2006).

Margono, T., D. Suryati, dan S. Hartinah. 1993. *Selai dan Jeli Buah Dalam Esti dan A. Setiadi. Buku Panduan Teknologi Pangan*. Available at: http://www.iptek.net.id/ind/warintek/Pengolahan_pangan_jds.php/doc_6d42. (18 Mei 2006).

Mc Williams, M. 1997. *Foods: Experimental Perspectives (3rd edition)*. Ohio: Prentice Hall.

Muchtadi, T. R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.

- Oetaminingsih, T. 1991. *Kajian Frekuensi Pencucian dan pH Larutan Perendam Terhadap Sifat Fisikokimia Manisan Kulit Jeruk*, Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Ranganna, S. 1986. *Handbook of Analysis & Quality Control for Fruits and Vegetables Product* 2nd ed. New Delhi: Mc Graw Hill Publishing Company Limited.
- Sarwono, B. 1991. *Jeruk dan Kerabatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Setiawan, A. I. 1993. *Pare dan Labu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiawan, A. I. 1993. *Usaha Pembudidayaan Jeruk Besar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Singh, S., C. S Raina, A. S. Bawa, dan D. C Saxena. 2005. *Effect of Heat-Moisture Treatment and Acid Modification on Rheological, Textural, & Differential Scanning Calorimetry Characteristic of Sweetpotato Starch*. Journal of Food Science Vol. 70, No. 6.
- Suhardi, Budi. S, dan Sudarmanto. 1991. *Petunjuk Analisa Produk Buah-buahan dan Sayuran*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Suprpti, M. L. 2005. *Selai dan Cake Waluh*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Susanto, P., 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian edisi keempat*. Malang: FTP Unibraw.
- Tanti, L. 1997. *Pengaruh pH dan Lama Ekstraksi Terhadap Sifat Fisikokimia Pektin Kasar Kering Kulit Jeruk Nambangan (Citrus grandis Osbeck)*, Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Ting, S. V dan Russel, L. R. 1986. *Citrus Fruits and Their Products; Analysis and technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Tressler, D. K. 1971. *Fruit and Vegetable Juice Processing Technology*, 2nd edition. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- UNIDO. 2003. *Deteriorative Reaction In Dried Fruits and Vegetables*. http://www.unido.org/file_storage/download/file/id_32144 (12 Februari 2007).
- Whitfield, F. B dan J. H Last. 1991. *Vegetables Dalam* H. Maarse (Ed). *Volatile Compounds in Food & Beverages*. New York: Marcel Dekker, Inc.

- Whistler, R. L & J. N BeMiller. 1997. *Carbohydrate Chemistry for Food Scientist*. USA: Eagan Press.
- Yuwono, S dan Tri, S. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.