

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- a. Semakin tinggi konsentrasi sari bunga rosella yang digunakan, maka pH dan total padatan terlarut akan semakin rendah, sedangkan kadar air, daya oles dan sineresis semakin meningkat.
- b. Nilai kesukaan warna selai tertinggi dihasilkan dari penggunaan sari bunga rosella 25% dengan skor 5,04 (agak suka), kesukaan rasa selai tertinggi dihasilkan dari perlakuan sari bunga rosella 20% dan 25% dengan skor 4,71-5,01 (agak suka). Sedangkan kesukaan *mouthfeel* selai sama tinggi pada penggunaan sari bunga rosella 5%, 10%, 15% dan 20% dengan skor 4,39-4,61 (netral-agak suka).

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan kesukaan *mouthfeel* selai yang lebih disukai, karena masih tergolong netral-agak suka yaitu dengan menambahkan konsentrasi *gelling agent*. Konsentrasi sari bunga yang dianjurkan sebesar 15% dan 20% karena menghasilkan warna, rasa dan *mouthfeel* yang disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. USA: The Association of Official Analytical Chemist, Inc. 979. 12.
- Astawan, M., S. Kaswara., dan F. Hardiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*; 15 (1) : 61-69.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedarnawati dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah SNI 01-3746-2008*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Baskara, M. 2010. *Pohon Apel Itu Masih Bisa Berbuah Lebat*. Majalah Ilmiah Populer Bakorsurtanal-Ekspedisi Geografi Indonesia. Jawa Timur.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Fachrudin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius
- Fardiaz, D., 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan.Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Fatonah, 2002. Optimasi Selai dengan Bahan Baku Ubi Bakar Cilembu. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian, Bogor.
- Halim, A.O. 2015. Pengaruh Konsentrasi Agar Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Kelapa Lembaran, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hambali. 2006. *Membuat Aneka Olahan Buah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hanum, F., A. Tarigan., dan M. Irza. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia*. 1(2): 49-53. Universitas Sumatra Utara.

- Hart, H., L.E. Craine., dan D.J. Hart. 2003. *Kimia Organik* (terjemahan Achmadi S). Edisi Kesebelas. Erlangga: Jakarta.
- Herni, P. 2016. Pengaruh Perbandingan Wortel (*Daucus carota* L) dengan Apel Varietas Rome Beauty dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Selai Wortel Apel. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung
- Husaini, D.C., O.E. Orisakwe., D.N. Akunyili., A. Njan., D.D. Akumka, and O.O. Udemazue. 2004. Subchronic Administration of Nigerian Species of Aqueous Extract on *Hibiscus sabdariffa* calyx in Rats Did Not Produce Cardiotoxicity. *European bulletin of drug research*. 12 : 15
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. USA: John Wiley and Sons
- Isnaini, L. dan A. Khamidah. 2009. *Kajian Lama Blanching dan Konsentrasi CaCl₂ terhadap Sifat Fisik Pembuatan French Fries Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. <http://jatim.litbang.pertanian.go.id/ind/phocadownload/p53.pdf> (25 Januari 2019)
- Kumalaningsih, S., Harijono dan Y.F. Amir. 2004. Pencegahan Pencoklatan Ubi Jalar untuk Pembuatan Tepung : Kombinasi Konsentrasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1).
- Latifa, R. Nurismanto. dan C. Agniya. 2011. *Pembuatan Selai Lemba Terong Belanda*. Jurnal Teknologi Pangan, FTI UPN "Veteran" JATIM. 100.
- Lubis, M. A. 2003. Pengaruh Jumlah Pengendap dan Alat Pengereng pada Proses Pembuatan Pektin Berbahan Baku Kulit Jeruk Manis. *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mahadevan, N., P. Shivali and Kamboj. 2009. *Hibiscus sabdariffa* linn. An Overview, *Natural Product Radiance*. 8(1):77-83.
- Mardiah, S., Hasibuan, A. Rahayu, dan R.W. Ashadi. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Marshall, D.L., L.N. Cotton and da F.A. Ba'al. 2000. Acetic Acid in Natural Food Antimicrobial Systems. Naidu AS (ed). New York: CRC Press

- Maryani, H. dan L. Kristiana. 2008. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Moechtar, 1989. *Farmasi Fisika Bagian Larutan dan Sistem Dispersi*. Jakarta: Penerbit Gajah Mada University.
- Prihatman, K. 2000. *Apel (Malus sulvestris)*. Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan. BAPPENAS
- Raj., A. S. Allwyn., S. Rubila, R. Jayabalan., and T. V. Ranganathan. 2012. *A Review on Pectin: Chemistry due to General Properties of Pectin and its Pharmaceutical Uses*, Scientific Reports Vol 1.
- Ranggana, S. 2000. *Hanbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Dehli: Tata McGraw-Hill Publishing.
- Rukmana, R. 2008. *Bertanam Buah-buahan di Pejarangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin, Makasar.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shah, W., A. Khan, A. Zeb, M.A. Khan, F.N. Shah, N.U. Amin, M. Ayub, S. Wahab, A. Muhammad, and S.H. Khan, 2015. Quality Evaluation and Preparation of Apple and Olive Fruit Blended Jam, *Global Journal of Medical Research: L Nutrition & Food Sci*. 15(1):15-21.
- Sharma, B.R., L. Naresh., N.C. Dhuldhoya., S.U. Merchant, and Merchant, U.C. 2006. *An Overview on Pectins*, *Times Food Processing Journal*. 44-51
- Sriamornsak, P. 2003. Chemistry of Pectin and its Pharmaceutical Uses: A Review. *International Journal* 2(1). Silpakom University.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta:Liberty.
- Sudrajad, H. 2004. Pengaruh Ketebalan Irisan dan Lama Perebusan (*Blanching*) Terhadap Gambaran Makroskopis dan Kadar Minyak Atsiri *Simplisia Dringo (Acorus calamus L.)*. *Media Litbang Kesehatan*, 14(4):41-44.

- Susanto, W.H. dan R.S. Bagus. 2011. Pengaruh Varietas Apel (*Malussylvestris*) dan Lama Fermentasi oleh Khamir *Saccharomyces cerivisiae* Sebagai Perlakuan Pra-pengolahan terhadap Karakteristik Sirup. *Jurnal Teknologi Pertanian-UB*. 12(3):135-142.
- Sylviana. 2005. Pembuatan Produk Minuman Jelly Cincau Hitam (*Mesona palustris* BL). Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Vaclivik, V.A. and E.W. Christian. 2008. *Essential of Food Science Third Edition*. Springer Science+Business Media,LLC. New York.
- Widyanto, P.S. dan A Nelistya. 2008. *Rosella: Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-Brio Press.
- Yuliani, H. R. 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Mud *Skripsi S-1*, Jurusan Teknik Pangan. Universitas Pengembangan Teknologi Pangan untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia “Kejuangan” Ujung Pandang.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Malang.
- Zainal, D.A., I.S. Nurminabari, dan P.L. Aritorang. 2010. *Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Konsentrasi Asam Sitrat terhadap Karakteristik Selai Lembaran Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Universitas Pasundan Bandung.
- Zuhrotun, A.R., Hendriani, dan S.A.F. Kusuma. 2009. Pemanfaatan Ekstrak Air Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdriffa*. L) Asal Kabupaten Bandung Barat sebagai Antiinfeksi terhadap Beberapa Genus Bakteri *Staphylococcus*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(3):135-140.