

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Komposisi vitamin C, kalsium, seng, tembaga, dan mangan menurun dengan semakin berkurangnya proporsi pisang raja pada velva pisang raja stroberi, sedangkan karbohidrat, serat, kalium, zat besi, magnesium, fosfor, dan natrium meningkat.
2. Kontribusi makromineral, serat, dan mikromineral pada anak-anak, remaja perempuan, remaja laki-laki, perempuan dewasa, dan laki-laki dewasa berbeda-beda karena terdapat perbedaan angka kecukupan gizi (AKG) yang berbeda dan komposisi yang berbeda pada masing-masing perlakuan velva.

5.2. Saran

1. Perlakuan proporsi pisang raja dan stroberi pada penelitian dapat diperbanyak, sehingga pada penelitian lebih lanjut dapat diketahui pada proporsi lain. Dapat juga digunakan jenis pisang lain, sehingga dapat menunjang kelengkapan gizi masyarakat yang lebih seimbang.
2. Bahan penstabil dapat digunakan bahan penstabil selain Na-CMC dan dapat digunakan proporsi lain, sehingga sifat fisik pada velva pisang raja stroberi lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggito, A. dan Setiawan, J. 2018. *Metodologi Penelitian kualitatif*. Sukabumi: CV. Jejak. Halaman: 10.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Halaman: 220.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2015. Inovasi Teknologi Agroindustri: Inovasi Teknologi Membangun Ketahanan Pangan Dan Kesejahteraan Petani. litbang.pertanian.go.id..Halaman 385-391. 400. Diakses pada 21 Maret 2020.
- Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Lembang. 2007. *Budidaya Stroberi*. <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/539-stroberi>. (Diakses 9 Februari 2020).
- Badan Pusat Statistik dan direktorat Jendral hortikultural. 2017. *Porduksi Pisang menurut Provinsi tahun 2013-2017*. [https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/HortiATAP2017\(.pdf\)/Produksi%20Pisang.pdf](https://www.pertanian.go.id/Data5tahun/HortiATAP2017(.pdf)/Produksi%20Pisang.pdf). (Diakses tanggal 20 Januari 2020)
- Budiman, S. dan Sasrawati, D. 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarata: Penerbit Swadaya. Halaman: 12-13.
- Cahyono, B. 2009. *Pisang*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Halaman: 21.
- Charley, H. 1982. *Food Science (2nd Edition)* .Canada: John Willey and Sons Ltd. Page: 48.
- Christina, C. N. V., Surjoseputro, dan Setijawati, E. -. *Pengaruh Proporsi Gula Pasir dan High Fructose Syrup (HFS) Terhadap Sifat Visikokimia dan Organoleptik Es Krim Susu Beras Merah*. https://www.academia.edu/14383572/The_Effect_of_Sugar_and

High Fructose Syrup HFS Proportion to Physicochemical and Organoleptic Properties of Red Rice Based Ice Cream
(Diakses 9 Februari 2020).

- Davey, P. 2003. *At a Glance Medecine*. Jakarta: Penerbit Erlangga. Halaman: 187.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose ToThe Velve Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknologi Industri Institut Teknologi Nasional Malang* 4(2).
- Djiwandono, P. I. 2015. *Meneliti Itu Tidak Sulit: Metodologi Penelitian Sosial dan Pendidikan Bahasa*. Sleman: Deepublish. Halaman: 27.
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. The AVI Publishing. Page: 89.
- Firani, N. K. 2017. *Metabolisme Karbohidrat*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Halaman: 1-2.
- Fridawanti, A. P. 2016. Hubungan Antara Asupan Energi, Karbohidrat, Protein, dan Lemak TerhadapObesitas Sentral Pada Orang Dewasa Kepuharjo, Kecamatan Cangkringan, Yogyakarta, S-1, Fakultas Farmasi Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Garti, N and Sato, K. 2001. *Crystallization Process in Fats and Lipid Systems*. New York: CRC Press. Page: 337.
- Gunawan, Y. C. 2006. Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-Agar sebagai Penstabil pada Velve Nenas (*Ananas comosus merr.*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Hadi, A. J. 2019. *Literatur Review, Model Modifikasi Intervensi Pencegahan Obesitas*. Sidoarjo: Indomedia Pustaka. Halaman: 43.

- Hui, Y. H., Legarretta, I. G., Lim, M. H., Murrell, K.D., and Nip, W.K. 2004. *Handbook of Frozen Food*. New York: Marcel Dekker Inc. Page: 538.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Fruits and Fruit Processing*. Iowa: Blackwell Publishing Profesional. Page: 218.
- Imeson, A. 2011. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. Chichester: Page: 50.
- Indra, Dani. 2019. *Panen Untung dari Budidaya Tanaman Buah*. Yogyakarta: Penerbit Laksana. Halaman: 23.
- Isa, R. M. 2017. *Biokimia Dasar: Pencernaan dan Absorbsi Makanan*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press. Halaman: 32.
- Kementrian Kesehatan Indonesia. 2017. Bahan Ajar Gizi: Gizi Dalam Daur Kehidupan. <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/11/GIZI-DALAM-DAUR-KEHIDUPAN-FINAL-SC.pdf>. Halaman: 8. (Diakses 5 Juli 2020).
- Kementrian Kesehatan. 2019. *Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK No 28 Th 2019 ttg Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf). Halaman: 6-14. (Diakses 24 Juni 2020).
- Kementrian Pertanian Indonesia. 2018. *Statistik Pertanian Indonesia: Produksi Buah-Buahan di Indonesia*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Statistik%20Pertanian%202018/files/assets/basic-html/page201.html>. Halaman: 201. (Diakses tanggal 20 Januari 2020).
- Kowalski, R. E., 2010. *Terapi Hipertensi*. Bandung: Penerbit Qanita. Halaman: 81.

- Kusbiantoro, B., Herawati, H., dan Azha A. B. 2005. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil terhdap mutu produk velva labu jepang. *Jurnal Hortikultural* 15(3):224.
- Kusmawati, W., Lufthansa, L., Sari, R. S., dan Windriyani, S. M. 2019. *Buku Ajar Ilmu Olahraga*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia. Halaman: 40.
- Lawrence, G. H. M. 1951. *Taxonomy of Vascular Plant*. New York: John Willey and Sons Ltd. Page: 96.
- Maita, L., Maya, E., dan Husanah, E. 2019. *Gizi Kesehatan pada Massa Reproduksi*. Sleman: Deepublish. Halaman: 112.
- Mardianti, A., Praptiningsih, Y., dan Kuswardhani, N. 2016. Karakteristik Velva Buah Mangga Endhog (*Mangifera indica* L.) dengan Penstabil CMC dan Pektin, *Prosiding Seminar Nasional Asia Pacific Free Trade Agreement*, 26-27 Oktober 2016, 261-266.
- Marshall, R. T. and Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing. Page: 48.
- Muhamad, H. F. L. dan Hassan, P. O. 2010. *Diet Seru Ala Remaja*. Yogyakarta: Great Publisher. Halaman: 76.
- Nurdin, I., dan Hartati, S. *Metodologi Penelitian Sosial*. Surabaya: Media Sahabat Cendikia. Halaman: 27.
- Oktarina, D. O., Armaini, dan Ardian. *Pertmubuhan dan Produksi Strowberi (Fragaria sp,) dengan Pemberian Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair (POC) Secara Hidroponik Substrat*. <https://media.neliti.com/media/publications/188152-ID-pertumbuhan-dan-produksi-stroberi-fragar.pdf>. (Diakses tanggal 20 Januari 2020)
- Onslow, M. W. 2014. *The Anthocyanin Pigments of Plants*. Cambridge: Cambridge University Press. Page: 12.

- Parikh, D. M. 1997. *Handbook of Pharmaceutical Granulation Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc. Page: 65.
- Pillay, M. and Tenkouano, A. 2011. *Banana Breeding: Progress and Challenges*. New York: CRC Press. Page: 271.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component*. California: Academic Press. Page: 68.
- Prasetyani, E. 2008. *Evaluasi Parameter Pemutuan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.) menggunakan Pengolahan Citra*. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/12174/2/F08epr.pdf>. (Diakses 4 Maret 2020).
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Jenis Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Deepublish. Halaman:102.
- Rismunandar. 1986. *Bertanam Pisang*. Bandung: Sinar Baru.
- Rukmana, H. R. 2008. *Buah-Buah diPekarangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Halaman: 70.
- Ruswanto, A. 2019. *Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta. Halaman: 24.
- Sastrahidayat, I. R. 2015. *Penyakit dan Hama pada Tanaman Pisang*. Malang: UB Press. Halaman: 1
- Sekarindah, T. dan Rozaline, H. 2006. *Terapi Jus Buah dan Sayur*. Jakarta: Niaga Swadaya. Halaman: 8.
- Soekarti, M. dan Sunita. 2013. *Gizi Seimbang dan Daur Kehidupan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Halaman: 327.
- Suhardjo dan Kusharto, C. M. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Penerit Kanisius. Halaman: 139.

- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta:Deepublish. Halaman: 225-250.
- Sunarjono, H. H. 2013. *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman: 80.
- Suhardjo dan Kusharto, C. M. 1992. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Halaman 58.
- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran ECG. Halaman: 22.
- Suyanti dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Depok: Penebar Swadaya. Halaman 8-10.
- Tjitrosoepomo, G. 2001. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. Halaman 60.
- United States Departemen of Agriculture. 1944. *Report of The Administrator of Agricultural Reseach*. https://books.google.co.id/books?id=Cr3FAYlqPUC&printsec=frontcover&source=gb_s_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false. (Diakses 8 Februari 2020).
- Widjaja, M. F. 2019. Pengaruh Perbedaan Proporsi Bengkuang dan Stroberi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velve Bengkuang Stroberi. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Wijayanti, N. 2017. *Fisiologi Manusia dan Metabolisme Zat Gizi*. Malang: Universitas Brawijaya Press. Halaman: 2.
- Wirakusumah, E. S. 2007. *Mencegah Osteoporosis*. Jakarta: Penerbit Niaga Swadaya. Halaman: 52.
- Wuestenberg, T. 2014. *Cellulose and Cellulose Derivatives in Food Industry*. Pineberg: John Willey and Sons Ltd. Page: 392.

Yulman, T, Holianawati, Y. dan Hasnelly. -. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Buah Naga (Hylocereus undatus)*. <http://repository.unpas.ac.id/28746/1/Artikel%20TA.pdf>. (Diakses 11 Februari 2020).