

BAB IV

KESIMPULAN

4.1 Kesimpulan

1. Gelatin tulang rawan ikan pari ini dapat digunakan sebagai pengganti gelatin komersial dalam pembuatan permen jeli.
2. Penggunaan gelatin tulang rawan ikan pari dalam pembuatan permen jeli mempengaruhi sifat organoleptik permen jeli yaitu warna, tekstur dan rasa.

4.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai komposisi gelatin tulang rawan ikan pari pada pembuatan permen jeli agar menghasilkan permen jeli dengan sifat organoleptik yang disukai oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Andeska, I. 2010. *Pemanfaatan Kulit Ikan Pari sebagai Sumber Gelatin alternatif*. www.pemanfaatan-kulit-ikan-pari-dasyatis-sp.html . (13 Oktober 2010)
- Anonimous¹, 2010. *Permen Jelly*. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Permen%20jelly.pdf (13 Oktober 2010)
- Anonimous², 2010. *Pembuatan Permen Jelly Yoghurt*. <http://41332068.blog.friendster.com/2007/04/pembuatan-permen-jelly-yoghurt/> (13 Oktober 2010)
- Anonimous³. 2009. *Permen Jelly*. <file:///E:/Jelly%20%20Yis'S%20World.htm>. (13 Oktober 2010)
- Anonimous⁴. 2010. *Gelatin*. http://www.chemistry.org/artikel_kimia/gelatin/. (13 Oktober 2010)
- Anonimous⁵. 2010. *Ikan Pari*. http://translate.google.co.id/translate?hl=id&sl=en&tl=id&u=http%3A%2F%2Fanimaldiversity.ummz.umich.edu%2Fsite%2Faccounts%2Finformation%2FDasyatis_americana.html&anno=2 Oleh Mark David Spender. (13 Oktober 2010)
- Astawan, A., P. hariyadi dan A. Mulyani. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol.XIII No.1 Hal 38-45.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis & Aspek Kesehatan : Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Glicksman, M. 1969. *Gum technology in The Food Industry*. New York: Academic Press.
- Hart, H. 2003. *Kimia Organik : Suatu Kuliah Singkat*. Jakarta: Erlangga.

- Johannes, H. 1974. *Kimia Koloid dan Kimia Permukaan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada
- Jones, N.R. 1977. *Uses of Gelatin in Edible Products*. Di dalam Ward, A. G. dan A. Courts (ed.). *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press, New York
- Karlina, I.R dan L. atmajaya. 2009. *Ekstrak Gelatin dari Tulang rawan Ikan Pari (Himantura gerardi) pada Variasi Larutan Asam untuk Perendaman*. Prosiding Skripsi Semester Gasal 2009/2010.
- Martianingsih, N dan L. Atmajaya. 2009. *Analisa Sifat Kimia, Fisik, dan Termal Gelatin dari Ekstraksi Kulit Ikan Pari (Himantura gerardi) melalui Variasi Jenis Larutan Asam*. Prosiding Skripsi Semester Gasal 2009/2010.
- Peranginangin, R., Tazwir dan H. Susilo. 2009. *Penelitian Pembuatan Permen Jeli dari Gelatin Tulang Ikan kakap Merah*. Prosiding Skripsi Semester Gasal 2009/2010.
- Suryani, N., F. Sulistiawati dan A. Fajriani. 2009. *Kekuatan Gel Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul terhadap Kemampuan Mukoadesif*. Makara Kesehatan Vol.13 No.1 Hal 1-4.
- Ulfah, M., Hastuti, S. 2004. *Perbaikan Struktur Gel Jeli Salak Pondoh dengan Pengaturan Keasaman (pH) dan Gula Sari Buah*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol.1 No.1 Hal.23-40
- Waluyo, I.V. 2007. *Penulisan dan Seminar Ilmiah: Kajian Pengaruh Sifat Fisik dan Sifat Sensori pada minuman Karbonasi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala
- Wards AG dan Courts A, *The Science and Technology of Gelatin*. Academic Press. New York. 1977.
- Widjanarko, B.S. 2008. *Bahan Pembentuk Gel*. <http://simonbwidjanarko.files.wordpress.com/2008/06/bahanpembentuk-gel-2.pdf> [September 2009]
- Winarno, F. G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta:Pustaka Sinar Harapan