

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi agar batang memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur (*cohesiveness* dan *adhesiveness*), total padatan terlarut (TPT), sineresis, dan organoleptik (tekstur) selai kelapa lembaran.
2. Perbedaan konsentrasi agar batang tidak memberikan pengaruh nyata terhadap warna (*Lightness* (L\*), *redness* (a\*), dan *yellowness* (b\*)) dan organoleptik (rasa dan aroma) selai kelapa lembaran.
3. Semakin tinggi konsentrasi agar batang yang ditambahkan, semakin rendah kadar air dan sineresis selai kelapa lembaran. Sedangkan semakin tinggi konsentrasi agar batang yang ditambahkan, semakin tinggi tekstur (*cohesiveness* dan *adhesiveness*) dan total padatan terlarut (TPT) selai kelapa lembaran.
4. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik dengan menggunakan metode *Spiderweb* adalah selai kelapa lembaran dengan perlakuan agar batang 1,1% yang memiliki kadar air 41,48% (%wb); nilai *cohesiveness* 0,13; *adhesiveness* -492.84; total padatan terlarut (TPT) 39,7% Brix; *Lightness* (L\*) 63,78; *redness* (a\*) 1,55; *yellowness* (b\*) 7,63; sineresis hari ke-3 0,16%; sineresis hari ke-6 0,31%; sineresis hari ke-9 0,54%; sineresis hari ke-12 0,62%; sineresis hari ke-15 0,74%; nilai organoleptik rasa 5,522; nilai organoleptik tekstur 6,040; dan nilai organoleptik aroma 4,271.

## **6.2. Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan rasa serta flavor selai kelapa lembaran.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan *gelling agent* yang tepat selain agar batang supaya aroma selai kelapa lembaran tetap terjaga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Allen, L., V., 2002, *The Art, Science and Technology of Pharmaceutical Compounding*, 2nd Edition, 231-248, American Pharmaceutical Association, Washington D.C.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Angka, S. L. dan M. T. Suhartono 2000. *Bioteknologi Hasil Laut Bogor*. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Laut Institut Pertanian Bogor.
- APCC. 2006. *Coconut Integrated Pest Management*. Annual Report. APCC. Jakarta.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarwati, dan S. Budiyantono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Aslan, L. M. 1991. *Budidaya Rumput Laut*, Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2891-1992 : *Cara Uji Makanan dan Minuman*. <http://pustan.bpkimi.kemenerin.go.id/files/SNI%.pdf> (23 Agustus 2013).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008 : *Selai Buah*. <http://pustan.bpkimi.kemenerin.go.id/files/SNI%203746-2008.pdf> (20 Agustus 2013).
- Basito., Esti, W., Intan, R.P. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (Musa paradisiaca L.) Varietas Raja Bulu*, Jurnal Teknosains Pangan, 2(3):112-120.
- Belitz, H. D. W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4 Ed*. German: Springer. I
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.

- Dhoni, S. K. 2002. *Pembuatan Glukosa Cair oleh Kapang Tricodermaviride (Kajian konsentrasi Ampas Tebu (Sacchorum officinarum)) dan Lama Fermentasi*. Skripsi S-1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharatara Karya. Jakarta.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka selai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Hal 13-35.
- Glicksman, M. 1983. *Food and Hydrocolloids Volume II*. Florida: CRC Press Inc.
- Imeson, I. 1999. *Thickenning and Gelling Agent for Foods*. Maryland: An Aspen Publications.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd.
- Istini, Sri, A. Zatznika dan Suhaimi. 1985. *Manfaat dan Pengelolaan Rumput Laut*. <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB882E/AB882E14.htm>. (24 September 2013).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Cetakan Pertama. UI Press. Jakarta.
- Krochta, M. J., Baldwin, dan Carriedo. 1994. *Edible Coating and Films Improve Foods Quality*. Lancaster; Technomic Pub. Ca. Inc.
- Labropoulus, K. C., D. E. Niesc, S. C. Danfotr, dan P. G. Kevrekidis. 2002. *Dynamic Rheology Of Agar Gels : Theory And Experiments. Part II. Gelation Behavior Of Agar Sols And Fitting Of A Theoretical Rheological Model*. USA. Elsevier.

- Legowo, A.M. dan Nurwantoro, 2004. *Diktat Kuliah Analisis Pangan*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya. 2001. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/409/310>. (20 Agustus 2013).
- Lieberman, H. A., L. Lachman dan J. B. Schwartz. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jeli*. Jakarta: Grasindo.
- Moo Kim Sang, Ting Fu Xiao. 2010. *Agarase: Review of Major Sources, Categories, Purification Method, Enzyme Characteristics and Applications*. *Marine Drugs*, 200-218
- Mozkowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrumental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Palungkun, R. 1999. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Phillips, G.O. and P.A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. UK: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products, 2<sup>nd</sup> ed.* New Delhi. Tata Mc Graw-Hill Publishing.
- Roshental, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. An Aspen Publication. Gaithersburg, Maryland.
- Shin Etsu Chemical. 2002. *Products Sheet of Pharmocoat*, Jepang: Shin Etsu Chemical Co. Ltd.
- Soegiarto, A., W. S. Atmadja, Sulistijo, dan Mubarak. 1978. *Rumput Laut (Algae), Manfaat, Potensi, dan Usaha Budidayanya*. Jakarta Utara: LON\_LIPI.
- Standar Nasional Indonesia. 2008. *Syarat Mutu Selai Buah*: Badan Standarisasi Indonesia.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumayong, M. 1992. *Pengaruh Varietas Ubi Jalar (Ipomea batatas) Penambahan Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisiko Kimia Selai Ubi Jalar yang Dihasilkan*. Skripsi S-1. Bogor; Institut Pertanian Bogor.
- Syahrumisyah, dkk. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas Comosus (L) Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas*. Kalimantan: Universitas Mulawarman Kampus Gunung Kelua Samarinda
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Yogyakarta: Medyatama Sarana Perkasa.
- Whistler, R.L. dan J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives, Third Edition*. California: Academic Press, Inc
- Winarno, F. G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. *Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (Ananas comosus) dengan Jonjot Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Padang.
- Yuwono, S. dan T. Susanto. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: UNESA University Press.