

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi HPMC berpengaruh nyata terhadap kadar air, tekstur (*hardness*), dan organoleptik (rasa, kekokohan, dan warna) *peanut butter slice*.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan terhadap hasil organoleptik adalah *peanut butter slice* dengan perlakuan HPMC 5% yang memiliki kadar air 56,67% (%wb); nilai *hardness* 1409,625 g; nilai kesukaan organoleptik rasa 5,1224; nilai kesukaan organoleptik kekokohan 5,9447; dan nilai kesukaan organoleptik warna 5,0035.
3. *Peanut butter slice* dengan konsentrasi HPMC 5% memiliki kadar lemak sebesar 15,53%.
4. *Peanut butter slice* memiliki keunggulan diantaranya memiliki praktis, emulsi yang stabil, dan tidak lengket di langit-langit ketika dikonsumsi.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut agar rasa serta flavor kacang *peanut butter slice* tidak cepat hilang.
2. Perlu dicari bahan lain yang dapat menggantikan fungsi HPMC namun tidak memerangkap flavor.
3. Perlu digunakan kacang tanah varietas lain yang memiliki kadar lemak lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. USA: The Association of Official Analytical Chemist, Inc
- Apriyanto, A. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: IPB Press
- Armenia, Maryawati, A., dan S. Muslim. 2009. Formulasi dan Uji Klinik Gel Anti Jerawat Benzoil Peroksida-HPMC, *Skripsi S-1*, Fakultas Farmasi Universitas Andalas, Sumatera Barat
- Astawan, M. 2008. *Selai Kacang Lemak Baik*. <http://kompas.co.id> (diakses 1 April 2014)
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Mentega Kacang*. Jakarta: Departemen Perindustrian Indonesia
- BRKP. 2001. *Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia*. Jakarta: Departemen Kelautan Dan Perikanan.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Willey and Sons
- Duniaji, A.S. dan Wisaniyasa. 2008. Introduksi Pengolahan Sele Kacang Tanah Sebagai Pangan Kaya Nutrisi dan Energi di Desa Negari Klungkung, *Jurnal Udayana Mengabdi [JUM]* 7(2)
- Gómez, M., Ronda, F., Caballero, P.A., Blanco, C.A., and C.M. Rosell. 2007. Functionality of Different Hydrocolloids on the Quality and Shelf-life of Yellow Layer Cakes. *Food Hydrocolloids* 21: 167-173
- Hartomo, A.J. dan M.C. Widiatmoko. 1993. *Emulsi dan Pangan Instant Ber-Lesitin*. Yogyakarta: Andi Offset
- Hidayat, N. dan K. Ikariztiana. 2004. *Membuat Permen Jeli*. Jakarta: Trubus Agrisarana
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agents*. USA: Blackwell Publishing Ltd

- Indrasti, N. S., 2003. *Pedoman Pengolahan Kacang Tanah*. <http://agribisnis.web.id> (diakses pada 1 April 2014)
- Kartika, B., Hastuti, P., dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Labropoulos, K.C., *et al.* 2002. Dynamic Rheology of Agar Gels: Theory and Experiments, Part II: Gelation behavior of Agar Sols and Fitting of a Theoretical Rheological Model, *Carbohydrate Polymers* 50(4): 407-415
- Larmond, E. 1976. *The Texture Profile* (dalam *Rheology and Texture in Food Quality*, DeMan, J.M., Voisey, P.W., Rasper, V.F., dan D.W. Stanley) Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Makfoeld, D. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius
- Murni, C. dan L. Sulandari. Sifat Organoleptik Selai Lembaran dari Kulit Buah Semangka dan Buah Pepaya. Fakultas Teknik, UNESA, Surabaya. *Jurnal Boga dan Gizi* Vol. 5 no. 1, 2009:23-27
- Phillips, G.O. and P.A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. UK: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc
- Pujaatmaka, A.H., Fardiaz, D, Taufik, A. 1993. *Kamus Kimia: Kimia Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Departemen Pertanian. 2013. *Kacang Tanah Varietas Kelinci*. http://www.puslittan.bogor.net/index.php?bawaan=varietas/varietas_detail&komoditas=05026&id=Kelinci&pg=1&varietas=1 (diakses 17 April 2015)
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2nd Edition*. New Delhi: McGraw-Hill Publishing

- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Lexi-Comp: American Pharmaceutical Association, Inc
- Rukmana, H.R. 1998. *Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius
- Salunkhe, D.K., Kadam, S.S, dan J.K. Chavan. 1985. *Postharvest Biotechnology of Food Legumes*. Florida: CRC Press, Inc
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty dan PAU Pangan & Gizi UGM.
- Soegiarto, S., Atmadja W.S., dan H. Mubarak. 1978. *Rumput Laut (Algae): Manfaat, Potensi, dan Usaha Budidaya*. Jakarta: Lembaga Oseanologi Nasional, LIPI
- Suprapti, M. L., 2000. *Membuat Saus Tomat*. Jakarta: Trubus Agrisarana
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu
- Triwardhani, O. 2014. Pengaruh Konsentrasi Hidroksipropil Metilselulosa (HPMC) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Anggur Lembaran, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya
- Venugopal, V. 2009. *Marine Products for Healthcare: Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from The Ocean*. USA: Taylor & Francis Group, LLC, CRC Press
- Whistler, R.L. dan J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives, Third Edition*. California: Academic Press, Inc
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka