

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### V.1 Kesimpulan

1. Kurva standar hubungan  $a_w$  vs massa air terserap/massa kertas saring dapat digunakan untuk mengukur  $a_w$  dari permen jelly dan merupakan metode tepat guna yang murah dan sederhana.
2. Dengan jumlah total sukrosa dan glukosa cair = 750 gram. Semakin besar perbandingan sukrosa dalam permen jelly, maka  $a_w$  permen jelly semakin rendah, viskositas adonan permen jelly meningkat, dan permen jelly yang dihasilkan kekerasannya berkurang (bertambah keras).
3. Permen jelly yang disimpan pada lemari es ( $2-5^{\circ}\text{C}$ ) dapat bertahan lebih lama (>30 hari) daripada permen jelly yang disimpan pada ruangan ( $26-30^{\circ}\text{C}$ ), dan ruang yang terekspos matahari langsung ( $26-32^{\circ}\text{C}$ ).
4. Permen jelly yang dibuat di penelitian ini mempunyai nilai  $a_w$  yang lebih tinggi dan tingkat kekerasan yang lebih rendah dibandingkan dengan permen jelly yang berada dipasaran.

#### V.2. Saran

Pada penelitian ini metode pengukuran  $a_w$  dilakukan secara tidak langsung, yaitu dengan mengukur jumlah air bebas yang terserap pada kertas saring. Oleh sebab itu dibutuhkan validasi dengan alat pengukur  $a_w$  yang lebih akurat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

**DAFTAR PUSTAKA**

1. Sudarmadji S., *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. 4 ed. 1997, Liberty, Yogyakarta.
2. Deman J., *Kimia makanan*. 2 ed. 1997. ITB
3. Zakuor O.P., *Food safety and you*. 1998, NYS Food Venture Center: Geneva.
4. Zurich J., *Application note introduction to relative humidity*. 2003, Sensirion, Switzerland
5. Durban, *The significance and measurement of water activity*. 2004, Paradigma Publishing and Technews Trust.
6. Hutton, B.H., *An introduction to rheology*, 1989, Elsevier
7. <http://www.foodproductdesign.com/archive/1993/0893Q>, (15 Sep 2005)
8. Barnes H.A., Hutton J.F., Walters K., *An Introduction to Rheology*, 1989, Elsevier Science Publishing Company, New York
9. Sharma K.S., Mulvaney J.S., Rizvi S.H., *Theory and laboratory experiments*. 2000, John Wiley & Sons, Inc., Kanada.
10. Mielsen S., *Food analysis*, 2 ed. 1998, Purdue University West Lafayette, Indiana
11. <http://www.earthnotes.tripod.com>, 15 April 2005
12. Bennion M., Scheule B., *Introductory Foods*. Pearson Education, 12 ed. 2004, Inc., Upper Saddle River, New Jersey.
13. <http://www.Gelatin - Wikipedia, the free encyclopedia.htm>, 4 Oct 2004
14. <http://www.Glucose - Wikipedia, the free encyclopedia 4.htm>, 15 Dec 2004
15. <http://www.Sugar - Wikipedia, the free encyclopedia 3.htm>, 28 Dec 2004
16. Davis E.A., *Functionality of sugars: physicochemical interactions in foods*. 1995, The American Journal of Clinical Nutrition Bethesda.
17. <http://www.Citric acid - Wikipedia, the free encyclopedia 4.htm>, 14 Dec 2004
18. Maga J.A., *Food Additive Toxicology*, 1994, Marcel Dekker Inc, New York.
19. <http://www.saujanya.com/tartrazine.htm>, 27 Feb 2005
20. Fennema L., Owen R., *Food Chemistry*, 2 ed. 1995, Marcel Dekker INC, New York.

- 
21. Manley D., *Technology of biscuits, crackers, and cookies*, 3-ed. 2000, Parden Publishing, Swiss.
  22. Maron S.H, Lando J.B., *Fundamental of physical chemistry*, 1990, Macmillan Publishing Co., New York.