

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil penelitian :

1. Penambahan pektin kulit buah naga dan gula pasir berpengaruh terhadap kualitas permen jelly yang dihasilkan yaitu kadar air, gula reduksi, vitamin C, warna (L, a^*, b^*) dan organoleptik (warna, rasa, dan tekstur).
2. Perlakuan penambahan pektin 2,0% dan gula pasir 60% memiliki kadar air 42,812%, gula reduksi 4,900%, vitamin C 0,220%, warna ($L = 55,500\%$, $a^* = 15,333\%$, $b^* = 1,800\%$), tekstur 0,025% N/mm². Hasil organoleptik untuk kesukaan panelis yaitu warna permen jelly 4,433%, tekstur permen jelly 4,555% dan rasa permen jelly 4,522%.
3. Gula reduksi dan tekstur permen jelly memenuhi standart SNI 2008.

5.2 Saran

Saran yang dianjurkan oleh penulis berdasarkan hasil penelitian ini adalah perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai syarat mutu permen jelly dengan parameter salah satunya yaitu kadar abu. Kadar abu dilakukan untuk mengetahui keberadaan kandungan mineral atau bahan-bahan anorganik yang terdapat di dalam permen jelly tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani. 2009. Kajian pengolahan permen rumput laut (*Glaciria sp*) dengan konsentrasi gula yang berbeda terhadap tingkat penerimaan konsumen. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Teknik Pertanian Universitas Palangkaraya, Palangkaraya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman.
- Bait Y. 2012. Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut. [Skripsi]. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.Malik, 2010).
- Cahyadi W. 2008. Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Citramukti, I. 2008. Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin pada Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut). Skripsi. Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang. Malang
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara, Jakarta.
- Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 3. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah kejuruan : Jakarta.
- Hadistiani, Nurvika.2014. Laporan Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan Nabati (Pembuatan Permen/Soft Candy). Jurusan teknologi pangan dan gizi fakultas ilmu pangan halal universitas djuanda.<http://nurvika-hadistiani.blogspot.co.id/2014/01/pembuatan-permen.html>. Diakses : 17 Mei 2016.
- Harijono., Kusnadi, J., dan Mustikasari, S.A. 2001. Pengaruh Kadar Karaginan dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. Jurnal Teknologi Pertanian. 2 (2) : 110-116.
- Hidayati, P. W. 2007. Mempelajari Pengaruh Penambahan Hidrogen Peroksida (H₂O₂) dan Khitosan Sebagai Bahan Penjernih pada Proses Pembuatan Tepung Karagenan Dari Rumput Laut Jenis *Euclima cottonii*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hunterlab. 2012. Measuring Color Using Hunter L, a, b Versus CIE 1976 L*a*b*. *American Journal of Applied Sciences*
- Jaafar, A, R., Nazri, M., dan Khairuddin, W.2009. *Proximate Analysis of Dragon Fruit (Hycleceus polyhizus)*. *American Journal of Applied Sciences*, 6 : 1341-1346
- Jamilah B, Shu CE, Kharidah M, et al., 2011. Physicochemical Characteristics of Red Pitaya (*Hylocereus polyrhizus*) Peel. *Journal of Agricultural Food Chemistry. Selangor. Malaysia. vol. 18, pp. 279-286.*
- Junaida, S. dan Deny, U. 2016. Pengaruh konsentrasi penambahan gula pasir terhadap kualitas permen *jelly* ekstrak kulit buah naga putih (*Hylocereus undatus*). *Jurnal Teknologi Pangan. Vol:7(1)39-45.*
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Singkong. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 26 hlm.
- Kristanto. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya. 2012. Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda. Skripsi. UPN Veteran, Surabaya.
- Islam, M. Z. *, M. T. H. Khan, M. M. Hoque and M. M. Rahman. 2012. Studies on the Processing and Preservation of Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) Jelly. *The Agriculturists 10 (2): 29-35 (2012). A Scientific Journal of Krishi Foundatio ISSN-1729-5211.*
- Mahardika, B.C., YS. Darmanto, Dewi, E.N. 2014. Karakteristik Permen Jelly dengan Penggunaan Campuran *Semi Refined Carrageenan* dan *Alginat* dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, 3 (3): 112-120.*
- Megawati. U., Adientya Y. 2015. Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga (*Dragon Fruit*) dan Aplikasinya Sebagai Edible Film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Universitas Negeri Semarang.*
- Murtiningsih , Sudaryati , Mayagita. 2018. PEMBUATAN PERMEN *JELLY* KULIT BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus polyrhizus*) KAJIAN KONSENTRASI SUKROSA DAN GELATIN (*Making Jelly Candy Red Dragon Fruit Skin (Hylocereus polyrhizus) Study Proportion of Concentrate Sucrose and Gelatine*). *Reka Pangan Vol. 12, Nomor 1, Juni 2018.*
- Nita D. P. Pengaruh Jenis Pelarut Ekstraksi Terhadap Hasil Kadar Pektin Dari Kulit Buah Naga. [Skripsi]. Kementrian Riset Teknologi Dan Pendidikan Tinggi.

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

- Politeknik Negeri Samarinda. Jurusan Teknik Kimia. Program Studi Petro Dan Oleo Kimia. Samarinda. 2017
- Nurliyana, R. 2010. Antioxidant Study of Pulps and Peels OF Dragon Fruits: A Comparative Study. *International Food Research Journal* 17: 367-357.
- Nursyamsiati. 2013. Studi pembuatan permen *jelly* ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L.) dan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau. Pekanbaru. (Ebook Pangan, 2006)
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., & Anggraini, D. Z. (2012). Pemanfaatan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien*, 8, 819-824.
- Padmaningrum, TR. 2013. Pembuatan jelly dari buah-buahan. Alfabeta, Bandung.
- Panjaitan, T. D., Prasetyo, B., dan Limantara, L. 2008. Peranan Karotenoid Alami dalam Menangkal Radikal Bebas di dalam Tubuh. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Panjuantiningrum, F. 2009. Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Tikus Putih Yang Diinduksi Aloksan. Skripsi ,Universitas Sebelas Maret. [Diakses pada tanggal 23 Februari 2014].
- Prasetyowati, K. P., H. Sari, dan Pesantri. 2009. Ekstraksi pektin dari kulit mangga. *Jurnal Teknik Kimia*. 16 (4) : 42 – 49.
- Rahayu, 2013 Rahayu , Ayu, S. 2013. Pembuatan Permen *Soft Candy*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda
- Rebecca, O. P. S., Boyce, A. N., and Chandran, S. 2010. Pigment identification and antioxidant properties of red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *African Journal of Biotechnology*. 9(10): 1450-1454.
- Salamah, A., dan Yuni R. 2006. Pemanfaatan *Gracilaria sp* dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 9 (1).
- Sanger, G. (2009). Mutu Permen Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Pacific Journal*, 2(3), 374-376.
- Santoso, A., Suladjo 2012. Pengaruh Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Kualitas Jelli Buah Rambutan. THP UNWIDHA

- Schrieber, R. and Gareis, H. 2007. "Gelatin Handbook: Theory and industrial practice". Weinheim: Wiley VCH Verlag GmbH & Co, Bicentennial.
- Silva, E. A. B., A. A. U. Souza, S. G. U. Souza, dan A. E. Rodrigues. 2006. Analysis of the high-fructose syrup production using reactive SMB technology. *Chemical Engineering Journal*. 118(1):167-181.
- Singh J, Chandra S. Preparation and evaluation of guava-carrot jelly. *International Journal of Food and Fermentation Technology*. 2012; 2(2):197-200.
- SNI No 3457.2-2008. *Kembang Gula Lunak*. Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- SNI. 2008. *Kembang Gula Lunak*. Badan Standar Nasional Indonesia.
- Sudarmawan, I. 2011. *Foodreview* Indonesia. Edisi Maret. Perfetti Van Melle, Jakarta.
- Suwoto, A. S., Gita P. 2017. Ekstraksi Pektin Pada Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*) Dengan Variasi Suhu Ekstraksi Dan Jenis Pelarut (Extraction Of Pektin In Red Super Skin (*Hylocereus Costaricensis*) With Various Extraction Temperature And Types Of Solvent). *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia UNPAM, Vol. 1 No. 2 (Juli,2017) ISSN 2549 – 0699*. Program Studi Teknik Kimia. Universitas Pamulang.
- Teresina, R. S. S., Dekie R., Judith M. 2013. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Permen Jelly Sirsak (*Annona Muricata Linn*). Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi Manado
- Uya, Ulfa. 2012. Anatomi Tanaman Buah Naga. [blogspot.co.id/2012/11/ Anatomi - Tanaman-Buah-Naga-hylocereus.html](http://blogspot.co.id/2012/11/Anatomi-Tanaman-Buah-Naga-hylocereus.html). Diakses : 8 April 2016. Jaafar, *et al.*, 2009).
- Wahyuni, Rekna. 2011. Pemanfaatan Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Pangan*. 2 (1): 68-85.
- Wicaksono, G., Elok, Z. 2015. Pengaruh Karagenan dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak. *Journal Pangan dan Agroindustri*. 3 (1) : 281-291.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Woo, K. K., Ngou, F. H., Ngo, L. S., Soong, W. K., and Tang, P. Y. 2011. Stability of betalain pigment from red dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*). *American Journal of Food Technology*. 6 (2): 140-148

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Wu, Li-chen, Hsu, Hsiu-Wen, Chen, Yun-Chen, Chiu, Chih-Chung, Lin, Yu-In and Annie Ho, Ja-an. 2006. *Antioxidant and antiproliferative activities of red pitaya*. *Food Chemistry*, 95:319–327

