

BAB V

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Berdasarkan evaluasi penampilan fisik permen jelly meliputi uji organoleptik dan uji hedonik meliputi rasa, bentuk, warna, aroma dan tekstur dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh konsentrasi kombinasi gelatin dan agar terhadap penampilan fisik permen jelly labu air. Dan berdasarkan evaluasi permen jelly uji hedonik terhadap penampilan fisk permen jelly yang merupakan formula terbaik yaitu formula III dengan kombinasi konsentrasi Gelatin 9% dan Agar 2,5%.

1.2 Saran

1. Kepada peneliti selanjutnya disarankan untuk melakukan uji proksimat sediaan permen jelly sebagai sediaan nutraceutikal
2. Dalam penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji keamanan dari sediaan permen jelly
3. Dalam penelitian selanjutnya perlu dilakukan uji kestabilan permen jelly selama penyimpanan
4. Perlu dilakukan uji daya simpannya (*shelf life*) sediaan permen jelly
5. Dalam penelitian selanjutnya perlu ditambahkan analisa kimia maupun mikrobiologi dan disesuaikan dengan SNI permen jelly yang sudah ada

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists AOAC*. USA: Washington, D.C.
- Achmadi, S. S., dkk. 2005. *Saponins of Albutra (Arcangelisia Flava (L) Merr) as a hepatoprotector. Technical Report Volume 2-2006 ITTO PD277/04*
- Astawan, M. 2010. *Bahan Pangann Berwarna Putih*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Cahyadi. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Chooi, H. Ong. 2008. *Vegetables for health and healing. Perpustakaan Negara Malaysia*. Kuala Lumpur
- Dalimartha, S. 2006. *Ramuan Tradisional untuk Pengobatan Hepatitis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Eveline, Santoso, dkk. 2009. *Pengaruh konsentrasi gelatin dari kulit ikan patin dan kappa keragenan pada pembuatan jeli*. Jurnal Ilmu Pangan
- Fachruddin. 2002. *Membuat Aneka Sari Buah*. Yogyakarta: Kanisius
- Faridah. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Firdaus, F. 2013. *Formulasi nutraceutikal sediaan gummy candies sari buah markisa kuning (Passiflora edulis flavicarpa) dengan variasi kadar sukrosa sebagai bahan pemanis*. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia
- Gaman PM. Dan Sherrington KB. 1994. *The Science of Food. Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology*. Third Edition. New York: Pergamus Press.
- Glicksman M. 1983. *Food Hidrocolloids*. Volume II. Florida: CRC Press. Inc. Boca Rotar.

Gorasiya, H J. A. Dkk. 2011. *Pharmacognostic and Pharmacological Profil of Lagenari siceraria (Molina) Standley : A Review*. Newsletter Pharmavologyline

Hambali. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Hasniarti. 2012. *Studi Pembuatan Permen Buah Dengen (Dillenia serrata Thumb)*. Diakses di <http://repository.unhas.ac.id> . pada tanggal 07 Desember 2015

Hardiyanti, H. 2015. *Efek Hepatoprotektor Jus Buah Labu Air (Lagenaria siceraria (Molina) Standly) pada mencit jantan yang diinduksi parasetamol terhadap kadar SGOT/SGPT*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo

Haug, Ingvild, Draget. 2004. *Physical behaviour of fish Gelatin-K-Carragenan mixtures*. Internasional Journal of Carbohydrate Polymers

Hidayat, dkk. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Surabaya: Tribus

Imran, A. 2015. *Formulasi dan Optimasi Oral Double Emulsion dari serbuk ikan gabus (Ophicephalus striatus)*. Gorontalo: Universitas Gorontalo

IOM. 2005. *Dietary reference Intake for energy, Carbohydrate, Fiber, fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein and amino acids. A report of the Panel on Macronutrients*. Washington DC: National Academies Press

Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen Jelly*. Diakses di EbookPangan pada tanggal 12 Desember 2015

Lantapi, C.N, Marianti A.M, Gemini A. *Uji Efek Jus buah Mengkudu (Morinda citrifolia Linn) Terhadap aktivitas Imunoglobulin M (IgM) dan Imunoglobulin g (IgG) pada mencit (Mus musculus)*. Majalah Farmasi dan Farmakologi.

Lawang, A.T. 2013. *Pembuatan dispersi konsentrasi ikan gabus (Ophiocephalus striatus) sebagai makanan tambahan (Food suplement)*. Makassar: Universitas Hasanuddin

- Marlina, M. Sangi, M.S Wuntu, A D. 2012. *Analisis Senyawa Metabolit Sekunder dan Uji Toksisitas Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (Persea americana Mill)*. *Jurnal MIPA UNSTRAT ONLINE*
- Marliana, E dan C. Saleh. 2011. *Uji Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Etanol, Fraksi n-heksana , etil asetat dan metanol dari buah labu air (Lagenaria siceraria (Molina) Standly)*. *Jurnal Kimia Mulawarman*
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly Gelatin*
- Minarni. 1996. *Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jelly dari Sari Buah Mangga Kweni (Mangnifera odorata G.)*(Skripsi). Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Nazaruddin. 1999. *Budi daya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Nicol.W.M.1979. *Sucrose and Food Technology. Di dalam G.G Birch and K.J Parker (eds.)*. London: Sugar Science of Technology. Applied Science Publishing.
- Olivia, B. T. 2012. *Pengaruh pemberian ekstrak buah labu siam terhadap penurunan kadar Glukosa darah tikus wistar yang diinduksi aloksan*. KTi. Undip: Semarang
- Phancal, C.V.A Jyotiram. B.N Sawale. Poul, and K.R. Khandelwal. 2012. *Hepatoprotective Activity of Lagenaria siceraria (Molina) Standly Fruits Againts paracetamol induced hepatotoxicity in Mice*. International Journla of Pharmaceutical Sciences and Research
- Piccone, P, dkk. 2011. *Aroma release and sensory perception of fruits of candies model system*. Procedia Food Science.
- Priyanto. 2009. *Farmakoterapi dan Terminologi Medis*. Depok: Leskonfi
- Rahmi, S. *Pengaruh Penambahan Gelatin terhadap pembuatan permen jelly dari bunga rosella (Hibiscus sabdariffa Linn)*. Jambi: Universitas Jambi
- Sudarmadji S. Dan B. Haryono. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sudawarman. 2011. *Foodreview Indonesia Edisi 2011. R&D Area Manager Perfetti Van Melle Indonesia*

Sugeng W. 1994. *Hidrolisis Lanjut Tape Ubi Kayu secara Enzimatis sebagai alternatif Pembuatan Sirup Glukosa [Skripsi]*. Bogor: FATETA IPB.

Suryani, E. 2009. *Natrium benzoat sebagai bahan pengawet minuman isotonik*. Malang: Universitas Malang.

Tatty, R. 2000. *Isolasi dan identifikasi pektin dari labu siam (Sechium edule Sw)*. EJOURNAL Universitas Diponegoro diakses pada tanggal 16 Oktober 2015

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Tama

WHO. 2007. *Protein and amino acids requirement in human nutrition report of a joint WHO/FAO/UNU. Expert Consultation*. Geneva: WHO

Yoyanda, B. 2012. *Formulasi Permen Jelly dari Sari Jagung dan Rumput Laut*. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo