

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa permen rumput laut yang diformulasikan dengan penambahan nanas sebanyak 100 g, 150 g dan 200 g dapat diterima oleh panelis. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa penambahan nanas yang berbeda berpengaruh nyata pada kenampakan, warna, rasa dan tekstur, tetapi tidak berpengaruh pada aroma. Formula A merupakan formula terpilih dengan konsentrasi rumput laut 200 g dan nanas 100 g. Hasil karakteristik mutu kimia produk permen terpilih berdasarkan mutu kimia yaitu air 6,52%, kadar abu 3,38%, vitamin C 3,65%, dan kadar gula total 32,93%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengurangi kadar gula pada permen dengan memformulasi kembali penambahan buah nanas yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S., 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anggadireja, J. T., A. Zatnika H. Purwoto, dan S. Istini. 2006. *Alga Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Apandi, Muchidin., 1984. *Teknologi Buah Dan Sayur*. Penerbit Alumni. Bandung
- Aryani. 2009. Kajian Pengolahan Permen Rumput Laut dengan Konsentrasi Gula Yang Berbeda Terhadap Tingkat Penerimaan Konsumen. *Jurnal*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Perikanan Faperta. Universitas Palangka Raya.
- Astawan, M., S. Koswara, dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XV. No. 1.
- Atmadja, W.S., A. Kadi., Sulistijo, dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Puslitbang Oseanologi-LIPI. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Produksi Perikanan Menurut Subsektor Tahun 2006-2011. <http://www.bps.go.id/> [10 Februari 2016]
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2006. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Standar Nasional Indonesia Kembang Gula Bagian II Lunak*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BAPPENAS, 2000. Budidaya Pertanian: Nanas (*Ananas comosus*). Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan, BAPPENAS. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hadi Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.

- Chaidir, A. 2007. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. *Thesis*. IPB.Bogor.
- De Man, J. 1997. Kimia Makanan. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Depkes RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Deptan. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Nanas*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Timur, Departemen Pertanian.
- Dewi, Eko N., Titi S. Ulfatun. 2010. Kualitas Selai yang diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, Serta Campuran Keduannya. *Jurnal Perikanan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Dinas Perikanan Dan Kelautan Provinsi Gorontalo, 2012. Data statistik hasil perikanan tangkap 2011.Gorontalo.
- Erawaty, WR. 2001. Pengaruh bahan pengikat, waktu penggorengan dan daya simpan terhadap sifat fisik dan organoleptik produk nugget ikan sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*) (Skripsi). Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Permen*. Teknologi Tepat Guna. Kanisius, Yogyakarta.
- Fleurence, J. 1999. *Seaweed proteins: Biochemical, nutritional aspects and potential uses*. Trends Food Sci. Technol.
- Ginting, E. N. Prasetiaswati dan Y. Widodo. 2007. Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil melalui Pengolahan Menjadi Saos dan Selai. *Iptek Tanaman Pangan Vol 2 (1) : 110-122*.
- Hadiman, 2012. *Struktur dan Sifat Karaginan*. <http://marinamoy.com/>. [17 April 2016].
- Hasniarti, 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata Thumb.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Hidayat, N. dan Ikarisziana, K. 2004. *Membuat Permen Jelly*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Ismail, G. H. 2015. Formulasi dan karakterisasi mutu organoleptik, kimia dan mikrobiologi selai lembaran dari campuran rumput laut dan buah nenas.

Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.

Juansah, J., K. Dahlan, dan F. Huriati. 2009. Peningkatan mutu sari buah nanas dengan memanfaatkan sistem filtrasi aliran dead-end dari membran selulosa asetat. *Makara, Sains*, Volume 13.

Kasim, S. R. 2004. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut *E. Cottoni* Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek). *eBookPangan.com*. diakses pada tanggal 15 Agustus 2016.

Kumalaningsih, S. 1986. Ilmu Gizi dan Pangan Faperta.UB. Malang.

Marimin, 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo. Jakarta.

Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*), *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.

Nendissa, S.J. 2012. Pemanfaatan Tepung Sagu Molat (*M. sagus Rottb*) Dan Udang Sebagai Bahan Campuran Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Ekologi dan Sains*, 1(1): 53-64.

Norman, Desrosier. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. UI Press. Jakarta.

Nursanto, Iman. 2004. Pembuatan Minuman Sebagai Usaha Diversifikasi Rumput Laut *Eucheuma cottoni*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Oktavianti, S. 2003. Kajian Formulasi dan Tekstur Produk Pada Pembuatan Permen Lunak Gula Merah. *Skripsi* (Tidak dipublikasikan). IPB. Bogor.

Parlina I. 2009. Karagenan, produk olahan rumput laut merah Indonesia yang sangat bermanfaat. <http://iinparlina.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 22 April 2016.

Pujimulyani, D., 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.

- Rakhmah, Yaumil. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-agar Tepung Sebagai *Texturizer* Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya, *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB, Bogor.
- Rosmawaty. 2011. Pengolahan Rumput Laut Skala Rumah Tangga. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kendari.
- Salamah E, Anna CE, Yuni R. 2006. Pemanfaatn *Gracilaria* sp. dalam pembuatan permen jelly. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan* 9(1).
- Satuhu, S. 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sembiring, I. S. 2002. Pemanfaatan Rumput Laut Eucheuma cottonii sebagai bahan baku dalam pembuatan permen jelly. Skripsi (Tidak dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.*
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori Unutk Industry Pangan dan Agro. IPB. Bogor.*
- Sibuea, Posman. 2008. Sari Buah Nanas Kaya Manfaat: Alternatif Meningkatkan Nilai Ekonomis Hasil Panen. *Sinar Tani* Edisi 13-19 Agustus 2008.
- Soekarto, T.S. 1990. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudariastuty, Endang. 2011. Pengolahan Rumput Laut. Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan (PPKP). Jakarta.
- Sudaryati, H.P. Latifah, Y. L. Sari. 2010. *Kajian pati jagung dan bunga rosela pada kualitas permen lunak (Soft Candy)*. (Jurnal Teknologi Pangan). Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur. <http://isjd.pdi.lipi.go.id/admin/jurnal/6%20Permen%20Lunak%20Rosela.pdf>. [26 April 2016]
- Sulastri, T.A. 2008. Pengaruh Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu Velva Buah Nenas Selama Penyimpanan Dingin. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sulistiyowaty, D. 2009. Efek Diet Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar Yang Disuntik Aloksan. Karya Tulis Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.

- Suprapti, M.L. 2003. *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Puspa Swara. Jakarta.
- Teknologi Pangan (Tekpan). 2013. *Produk Olahan Rumput Laut*.
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/03/Produk-olahan-rumput-laut.pdf>
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat antar Universitas-Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Yani, Indah Hastiatin. 2006. *Karakteristik Fisika Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut *Eucheuma spinosum* dan *Eucheuma cottonii**. Skripsi. IPB. Bogor.