

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan mangrove 75g, 100g dan 125g pada selai berpengaruh nyata terhadap tekstur dan kenampakan, namun tidak berpengaruh terhadap warna, aroma dan rasa. Berdasarkan uji bayes, selai terpilih adalah selai dengan penggunaan buah mangrove 125g dengan kriteria rasa khas selai mangrove sangat kuat, terasa manis; aroma khas selai mangrove cukup kuat; tekstur sangat kenyal lembab, lembut; dan kenampakan utuh, rapi, bersih, ketebalan rata, warna cerah serta mengandung kadar serat berkisar antara 11,35%-20,40% dan kadar padatan terlarut yaitu 65,33%-65,53%. Hasil penelitian tersebut memenuhi syarat SNI 3746-2008 selai buah.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pengaruh bahan tambahan (Perisai nanas) dalam selai untuk meningkatkan nilai penerimaan selai serta umur simpan selai.

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Artama, T. 2001. Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Nilai Gizi Crackers. *Tesis*. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori. SNI-01-2729.1-2006*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- _____. 2008. *Selai Buah. SNI 3746:2008*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bengen DG. 2004. *Sinopsis Ekosistem dan Sumberdaya Alam Pesisir dan Laut dan Konsep Pengelolaannya*. PKSPL IPB. Bogor.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hadi Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Balai Pengelolaan Hutan Mangrove (BPHM) Denpasar, 2012. *Manfaat Buah Mangrove*. BPHM Denpasar.
- Chien P. C, Trishman W. H. 2003. *Lipid Disorder In Current Diagnosis and Treatment In Cardiology, 2nd Second Edition, ed. Crawford*. New york: Lange Medical Book.
- De Man, J. 1997. *Kimia Makanan*. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Duke, N. C and Allen, J. A. 2006. *Bruguiera gymnorrhiza (large-leafed mangrove). Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. <http://www.traditionaltree.org>. diakses 20 Juli 2016. 15 p.
- 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.
- Hiasinta. 2001. *Sanitasi Hygiene Dan Keselatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius, Yogyakarta.

- Hutchings, J.B. 1999. Food Color and Apperance 2nd. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, Maryland.
- 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.
- Jaconline. 2006. The Function Properties of Sugar. <http://ebookbrowse.com/3-functional-properties-of-sugar-doc-d261682796>. Diakses tanggal 10 November 2016.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P., 2005. *Introduction. In: The Stability and Self-life of Food*. Woodhead Publ. Ltd. CRC Press. Cambridg. England.
- Kusmana C. 2005. Rencana Rehabilitasi Hutan Mangrove dan Hutan Pantai Pasca Tsunami di NAD dan Nias. *Makalah Dalam Lokakarya Hutan Mangrove Pasca Tsunami*. April 2005. Medan.
- _____. 2009. Pengelolaan Sistem Mangrove Secara Terpadu. Disampaikan dalam Workshop Pengelolaan Ekosistem Mangrove di Jawa Barat, di Hotel Khatulistiwa, Jatinangor, 18 Agustus 2009. Jatinangor. Indonesia.
- Muchtadi D. 2000. *Sayur-sayuran, Sumber Serat dan Antioksidan : Mencegah Penyakit Degeneratif*. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fateta. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Norman, Desrosier. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah: Muchji Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Putri, I.R., Basito, Widowati, E. 2013. Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Selai Lembaran Pisang (*Musa paradisiaca* L.) Varietas Raja Bulu. *Jurnal Teknosains Pangan* 2 (3): 112 – 120.

- 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.
- Sadana D. 2007. Buah Aibon di Biak Timur Mengandung Karbohidrat Tinggi. Situs Resmi Pemda Biak Num for news_.htm.
- Satuhu, S. 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, T.S. 1995. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Supriyanto. Budi, R. Marsono, Y. Supranto. 2006. Kinetika Perubahan Kadar *5-Hydroxymethyl-2-Furfural* (HMF) Bahan Makanan Berpati Selama Penggorengan. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suryani A, Hambali, E., dan Rivai, M. 2004. Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susilo, H. 2001. Pembuatan kerupuk kerang hijau (*Mytilus viridis* L.) menggunakan telur itik sebagai bahan tambahan [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Walpole. 1993. *Pengantar Statistik Edisi ke-3*. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Widowati S. 2003. Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan. *Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains*. Sekolah Pascasarjana, IPB. Bogor.
- Winarno F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.