

BAB V

PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan yang telah diuraikan maka dapat disimpulkan bahwa rumput laut *K. alvarezii* dapat dimanfaatkan dalam pembuatan selai tomat untuk menghasilkan produk selai terpilih dapat dilakukan dengan perbandingan jumlah tomat 100 g dan rumput laut 20 g. Kriteria organoleptik hedonik dengan parameter rasa, warna, kenampakan serta aroma yang dihasilkan sangat disukai oleh panlis, sedangkan kriteria mutu organoleptik hedonik selai tomat terpilih yaitu rasa manis dan terasa khas selai tomat, warna tomat cukup cerah, aroma khas tomat kurang kuat dan positif mengandung serat buah. Kadar kimia selai tomat terpilih menghasilkan padatan terlarut yang belum memenuhi syarat mutu selai buah yaitu 54,47%. Kadar air selai tomat yaitu sebesar 27,20% sedangkan kadar serat pangan yaitu sebesar 5,66%.

5.2 Saran

Berdasarkan uraian pembahasan maka saran yang dapat diberikan yaitu perlu adanya penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan rumput laut *K. alvarezii* pada selai tomat untuk menghasilkan padatan terlarut yang sesuai dengan syarat mutu selai buah secara umum.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadirdeja, J.T, Achmad Zatnika, Heri Purwoto dan Sri Istini. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anggadiredja, J. T., Zatnika, A., Purwoto, H. dan Istini, S., 2009. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Anggareni, Andi. 2012. *Uji Kualitatif Kandungan Pektin Pada Buah*. Diakses di <http://andianggarenianggi.blogspot.com/2012/09/udi-kualitatif-kandungan-pektin-pada-buah> (diakses 28 Februari 2014).
- Arindya A, Rona J. Nainggolan dan, Lubis L. M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Kelapa Muda Lembaran Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.*, Vol. 4 No. 1.
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiani. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cotonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XV No. 1 Thn 2004. hal 61-69.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Perikanan Menurut Subsektor Tahun 2006-2014*. <http://www.bps.go.id/> [10 November 2015].
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Penentuan Kadar Air Total Pada Produk Perikanan*(SNI: 01-2354.2-2006). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori* (SNI: 01-2729.1-2006). Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia (SNI: 3746:2008-*Selai Buah*). Jakarta.
- Chaidir, Azrina. 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber serat alternatif untuk minuman berserat. *[Tesis]*. Sekolah Pascasarjana Institut pertanian Bogor.Bogor.
- Dewanti W. T, Rukmi Widya D, Nurcholis M, Maligan Jaya. M. 2010. *Aneka Produk Olahan Tomat Dan Cabe*. *[Skripsi]*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Dewi Septi E. 2014. Perbandingan Kadar Vitamin C, Organoleptik, Dan Daya Simpan Selai Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dan Pepaya (*Carica papaya*) Yang Ditambahkan Gula Pasir. *Naskah Publikasi*. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewi, Eko N., Titi Surti dan Ulfatun. 2010. Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, Serta Campuran

- Keduanya. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)* XII (1): 20-27 ISSN: 0853-6384.
- Endrah. 2008. *Aspek Mutu Pengolahan Saus Tomat*. [Tomat.endrah.blogspot.com/2009/10/aspek-mutu-pengolahansaus-tomat.html](http://endrah.blogspot.com/2009/10/aspek-mutu-pengolahansaus-tomat.html). [28/4/2013].
- Harijono, Joni Kusnadi dan Setyo Ani Mustikasari. 2001. Pengaruh Kadar Karaginan Dan Total Padatan Terlarut Sari Buah Apel Muda Terhadap Aspek Kualitas Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Pertanian*, VOL. 2, NO. 2.
- Harun M, Roike I.M, Suwetja I.K. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Karaginan Rumput Laut Jeni *Kappaphycus alvarezii* Pada Umur Panen Yang Berbeda Diperairan Desa Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*. Vol 1, No. 1, Februari 2013.
- Kilcast, D. and Subramaniam, P., 2005. *Introduction. In: The Stability and Self-life of Food*. Woodhead Publ. Ltd. CRC Press. Cambridg. England.
- Meikapasa, Ni Wayan P. dan Seventilofa, I Gusti Ngurah O,. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen Dan Vitamin C Saus Tomat Pada Berbagai Kombinasi Suhu Dan Waktu Pemasakan. *Jurnal GaneC Swara*. Vol. 10 No.1 Maret 2016.
- Muljoharjo. 2007. Teknologi pengolahan selai buah komersial. Diakses tanggal 15 September 2016. Di <http://www.warintek.progressio.or.id>.
- Muljoharjo. 2007. *Teknologi pengolahan selai buah komersial*. <http://www.warintek.progressio.or.id>. Diakses tanggal 2 Juni 2007.
- Nasution, Z., Bakkara, T., dan Manulu, M. 2006. Pemanfaatan Wortel (*Daucus carota*) dalam Pembuatan Mie Basah serta Analisa Mutu Fisik dan Mutu Giziinya. *Jurnal Ilmiah PANNMED*, 1 (1). Hal: 9-13.
- Pantastico, B.E.R., 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- 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.

- Sidauruk, Mutiara Y. 2011. Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Dengan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*L.).[Tesis]. Universitas Sumatra Utara. Sumatra utara.
- Soekarto, T.S. 1995. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sulistyo,C.N.2006. Pengembangan Bronies Kukus Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) di PT. FITS Mandiri Bogor. [Skripsi]. Fakultas TEknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Sulistyowaty, D. 2009. Efek Diet Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Terhadap Glukosa Darah Tikus Wistar Yang Disuntik Aloksan.[Karya Tulis Ilmiah] Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh RasioAmilosa-Amilopektin dan KadarAir terhadap Kerenyahan danKekerasan Model ProdukGorengan. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suryanti. 2002. *Faktor-Faktor Penyebab Karamelisasi pada Gula*. Diakses tanggal 15September 2016. Di <http://www.ms.wikipedia.org/wiki/gula>.
- Suryanti. 2002. *Faktor-Faktor Penyebab Karamelisasi pada Gula*. <http://www.ms.wikipedia.org/wiki/gula>. Diakses 20 April 2007.
- Syamsuar. 2007. Karakteristik Karagenan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Pada Berbagai Umur Panen, Konsentrasi KOH dan Lama Ekstraksi. [Skripsi]. www.damandiri.or.id/file/samsuaripbbab1.pdf. [28 November 2015].
- Tugiyono, H. 2001. *Bertanam Tomat*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Sumber Serat untuk Meningkatkan Kekenyahan Mie Kering. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, FG. 2008.*Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press.Bogor.
- Yenrina R., N. Hamzah, dan R. Zilvia, 2009. Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (*Ananas comusus*) dengan Jonjot Labu Kuning (*Cucurbita moschata*).Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Padang.