

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan jeruk nipis 100 ml, 125 ml dan 150 ml pada sirup buah pedada berpengaruh terhadap kenampakan, warna, rasa, dan aroma, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur dengan skala penerimaan berkisar antara agak suka sampai suka. Berdasarkan hasil penentuan produk terpilih, formula sirup buah pedada terpilih adalah sirup dengan penambahan jeruk nipis 125 ml dengan kriteria rasa manis, aroma agak khas buah pedada, tekstur kental dan berwarna orange. Hasil uji kimia sirup buah pedada terpilih mengandung air 13,57 %, kadar serat 0,84 %, kekentalan 1522 cp, kadar antioksidan 98 ppm dan kadar vitamin C 64,5 3%.

#### **5.2 Saran**

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang kadar antioksidan buah pedada mentah untuk menghasilkan kadar antioksidan yang kuat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anton. (2002). *Pembuatan Sirup Teh Hijau (green tea) rendah kalori*. Institut Pertanian Bogor. Tersedia: [http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2821/SKRIPSI%20LENGKAP%20\\_Anisa\\_pdf?sequence](http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2821/SKRIPSI%20LENGKAP%20_Anisa_pdf?sequence) [01 Mei 2015].
- Almatsier, S, 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- 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. Th 2004
- Ahmed R, Moushumi SJ, Ahmed H, Ali M, Haq WM, Jahan R, Rahmatullah M. 2010. Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of Sonneratia caseolaris (L.) Engl. (Sonneratiaceae) leaf powder in diet. *Advances in Natural and Applied Sciences* 4(2):171-173.
- Buckle, KA. Edwards, RA. Fleet, GH dan Wootton, M. 1985. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Purnomo, H dan Adiono. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Sirup Buah*. SNI 01-12984-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Blois, MS. 2005. Antioxidant determinations by the use of a stable free radical, Nature, 181:1199-1200.
- \_\_\_\_\_. 2006. SNI-01-2729.1-2006, Petunjuk Pengujian organoleptik dan atau sensori. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BSN. 2006. Standar Nasional Indonesia Analisis Kadar Abu pada produk perikanan (SNI 01-2346-2006). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2006. Standar Nasional Indonesia Pengujian Organoleptik pada produk perikanan (SNI 01-2346-2006). Badan Standardisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Bayu, C.N., Santono, N., Ahmad, F.S, dan Ida, F.2009. *Resep Makanan Berbahan Baku Mangrove dan Pemanfaatan Nipah*. Lembaga Pengembangan dan Pengkajian Mangrove.

- BPHM. 2012. *Hasil Inventarisasi dan Identifikasi Mangrove BPDAS Asahan Barumun dan SWP DAS Wampu Sei Ular*. Balai Pengelolaan Hutan Mangrove Wilayah II, Medan.
- Chen, V. Venkatesalu, Agoramoorthy G., F. D. H. Kuo and P.C. Shea. 2008. Evaluation of antioxidant polyphenols from selected mangrove plants of India. *Asian Journal of Chemistry*.
- Darryl, L. Choy. 1997. Ecotourism Planning: Lesson from South East Queensland proceeding on the training and workshop on planning sustainable tourism, Bandung: ITB.
- Dianrasih, W. 2014. <http://wiradianrasih.co.id/2014/01/pembuatan-sirup.html>
- Fitriyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Fadhilah. (2015). Uji Organoleptik-Uji. UGM Press, Yogyakarta.
- Guyton. (2007). Buku teks Fisiologi Kedokteran. EGC Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta. Hlm.1049-1055.
- Hastuti, S. Millatul, U. Sunhaji, M. 2010. Peningkatan Nilai Guna Buah Mangrove *Sonneratia caseolaris*. *Jurnal Program Studi Teknologi Industri Pertanian*, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo. Bangkalan.
- Indra R, Y Nofita dan A Wahyu. 2007. Identifikasi ekosistem mangrove di Surabaya. *Penelitian*. Universitas Airlangga.
- Koswara, S. 1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali Press. Jakarta.
- Kusmana, C, Istomo, Wibowo, C, Budi, S.W.R., Zulkarnain, I.S, Tiryan, T, & Sukardjo, S., 2008, *Manual or Mangrove Silviculture in Indonesia. Collaboration Between Directorate General of Land Rehabilitation and Social Forestry and Korea International Cooperation Agency (KOICA)*.
- Katili, 2009. Struktur Vegetasi Mangrove Di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Pelangi Ilmu*. Vol. 2 : 19.
- Kamal, Netty. (2010). *Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxil Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi Vol. I, Edisi 17, Periode Juli-Desember 2010 (78-84) TERSEDIA: <http://lib.itenas.ac.id/kti/wp-content/uploads/2014/04/JURNAL-Netty-ED-17.pdf>. [01 Juni 2015].

- Kusnandar. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Lutony, Tony. L. (1993). *Tanaman Sumber Pemanis*. PT Penebar Swadaya. Jakarta.
- Laela. (2011). *Efektifitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nipis Terhadap Ketahanan Nasi*. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, vol. 1, p. 44-58.
- Lisprayatna, L. Yosi B, M., Saifulah S. 2012. Formulasi Sirup Ekstrak Daun Legundi (*Vitex trifoliaL.*) Majalah Obat Tradisional, 17(2), 34–38, 2012. Fakultas Farmasi. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Marimin, 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo. Jakarta.
- Meyer, V.R. (2004). *Practical High-Performance Liquid Chromatography*. Chichester: John Wiley and Sons Inc. Halaman 4-8.
- Molyneux, P. 2004. *The use of the stable free radikal diphenyl picrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. *Journal Science of Technology*.
- Mulia. (2004). *Kandungan Gizi Aneka Bahan Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Manoi, F. 2007. *Teknologi Pengolahan dan Penggunaan minyak atsiri serta mamfaat limbahnya*.
- Marta, Herlina, dkk. (2007). *PENGARUH PENGGUNAAN JENIS GULA DAN KONSENTRASI SARIBUAH TERHADAP BEBERAPA KARAKTERISTIK SIRUP JERUK KEPROK GARUT (Citrus nobilis Lour)*. Universitas Padjajaran. Tersedia: [http://pusataka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/pengaruh\\_penggunaan\\_jenis\\_gula\\_dan\\_konsentrasi\\_saribuah\\_all.pdf](http://pusataka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/05/pengaruh_penggunaan_jenis_gula_dan_konsentrasi_saribuah_all.pdf). [30 Mei 2015].
- Margono T, Detty S, Sri H. 2010. Buku Panduan TeknologiPangan. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI. *Dalam Jurnal TTG pengolahan pangan*.
- Matute AIR, Soria AC, Sanz ML, Castro IM, Caracriziation of tradisional Spanish edible plant syrups based on carbohydrate GC-MS analysis. *Journal of Food Composition and Analysis*. 2010; 23:260-263.

- Manalu, R. D. E. 2011. Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pepada (*Sonneratiacaseolaris*) dan Hasil Olahannya. Skripsi. IPB. Bogor.
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung.
- Mustar. (2013). *Chemistry, composition, and properties of composite resin*. Dental Clinique of North Am; p. 25, 219-33.
- Norman Desrosier. 1998. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah Muchji Muljohardjo. UI Press. Jakarta.
- Noor, Y.R, Khazali, M, dan Suryadiputra, IN. 2006. *Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia*. Wetlands International. Bogor.
- Purnomo, H. 1995. *Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Prawira, Anton. (2002). *Pembuatan Sirup Teh Hijau (green tea) rendah kalori*. Institut Pertanian Bogor. Tersedia: [http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2821/SKRIPSI%20LENGKAP%20\\_Anisa\\_pdf?sequence](http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/2821/SKRIPSI%20LENGKAP%20_Anisa_pdf?sequence) [01 Mei 2015].
- Piliang, W.G. dan S. Djojodoebagio, Al Haj. 2002. *Fisiologi Nutrisi*. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press, Bogor.
- Parizal, A. 2012. <http://asepparizal.co.id/2012/11/sari-buah-dan-sirup-buah.html>.
- Schmitt WH. 1996. Skin Care Products. Di dalam: DF Williams and WH Schmitt (ED). 1996. *Chemistry and Technology of Cosmetics and Toiletries Industry*. Ed ke-2. London: Blackie Academy and Profesional.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Santoso J, Yumiko Y, Takeshi S. 2003. *Mineral, fatty acid and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweed*. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. 11: 45-51.
- Satuhu, S. 2004. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiadi, P., 2004. *Budi Daya Jeruk Asam Di Kebun dan Di Pot*. Cetakan I. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Surawan. 2007. Penggunaan Tepung Terigu, Tepung Beras, Tepung Tapioka dan Tepung Maizena terhadap Tekstur dan Sifat Sensoris Fish Nugget Ikan Tuna (*Thunnus sp.*). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia II(II)*:78-84.
- Satriyono, A. 2008. <https://Satriyono A. files. wordpress.com/2008/11/resep pembuatan sirup mangrove1. Pdf> (Diakses 15 November 2015).
- Sarwono. (2011). *Khasiat dan manfaat jeruk nipis : Mengenal jeruk nipis*. Agro Media Pustaka. Jakarta.
- Suryono, Ahmad. 2013. *Sukses Usaha Pembibitan mangrove sang penyelamat pulau*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Tomlinson, P.B. 1986. *The botany of mangrove*. Cambridge University Press. United Kingdom.
- Thalib. (2009). Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Hasil Olahannya. Skripsi Departemen Teknologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Varghese JK, Belzik N, Nisha AR, Resmi S, Silvipriya KS. 2010. *Pharmacognostical and phytochemical studies of a mangrove (Sonneratia caseolaris) from Kochi of Kerala State in India*. Journal of Pharmacy research 3(11):2625-2627.
- Wallpole. Ronald E. 1993. Pengantar Statistika. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wu X, Beecher GR, Holden JM, Haytowitz DB, Gebhardt SE, Prior RL. 2004. *Lipophilic and hydrophilic antioxidant capacities of common foods in the United States*. *Journal of Agriculture Food Chemistry*.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.