

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Minuman jelly rumput laut merupakan minuman dengan bahan pembuatan jahe dan gula merah untuk menambah cita rasa jelly dan serat produk. Berdasarkan hasil analisis mutu organoleptik didapatkan bahwa penambahan konsentrasi rumput laut *Kappaphycus alvarezii* mempengaruhi mutu hedonik warna dan konsistensi kekenyalan minuman jelly rumput laut. Dari hasil uji lanjut *duncan* diperoleh perlakuan 5 % berbeda signifikan terhadap mutu hedonik warna dengan karakteristik warna merah kehitaman dan perlakuan 20 % terhadap konsistensi kekenyalan dengan karakteristik kenyal, padat dan lembut dikulum. Penambahan konsentrasi rumput laut *Kappaphycus alvarezii* berpengaruh nyata terhadap kadar serat kasar dan viskositas pada setiap formula minuman jelly. Perlakuan 20 % berbeda signifikan terhadap kadar serat kasar dan viskositas dengan kadar serat kasar 3, 29 % dan viskositas 820 cP (*centripoise*). Berdasarkan hasil penelitian ini, jumlah konsentrasi rumput laut yang ditambahkan 20% dalam formula minuman memiliki konsistensi yang disukai dan dapat meningkatkan kadar serat dan nilai viskositas minuman jelly rumput laut *Kappaphycus alvarezii*.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan penulis maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pendugaan umur simpan minuman jelly rumput laut *Kappaphycus alvarezii*.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, F., Putri, WDR. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi l.* (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No.3* , hal 1-9.
- Anonim, <https://iinparlina.wordpress.com/2009/06/12/karagenan-produk-olahan-rumput-laut-merah-indonesia-yang-sangat-bermanfaat/>
Diakses pada 11/6/2017
- Amir, A. 2014. Pengaruh Penambahan Jahe (*Zingiber Officinalle Roscoe*) dengan Level yang Berbeda Terhadap Kualitas Organoleptik dan Aktivitas Antioksidan Susu Pasteurisasi. In *[Skripsi]*. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar.
- Angkasa, D. 2011. Pengembangan Minuman Fungsional Sumber Serat dan Antioksidan dari Daun Hantap. In *SKRIPSI*. Bogor: Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
- Anggraini, F. (2014). Aktivitas Antioksidan dan Mutu Sensori Formulasi Minuman Fungsional Sawo (*Achras sapota L.*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burnani*). Dalam *Skripsi*. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Arfini, F. 2011. Optimasi Proses Ekstraksi Pembuatan Karaginan dari Rumput Laut Merah (*Eucheuma cottonii*) serta Aplikasinya sebagai Penstabil pada Sirup Markisa. In *TESIS*. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, dkk. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan Volume. XV, No. 1* .
- Buckle, Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan* (Penerjemah : Purnomo H, Adiono). Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Balai Pusat Pengolahan Hasil Perikanan (BP2HP), 2009. Jakarta
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2004. *Kemanan Pangan*. Volume 6: 1-16. Jakarta (ID): BPOM.
- BSN. 1995. SNI 01-3743-1995 Gula Merah . Dalam B. S. Nasiona. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1994. SNI 01-3552-1994. *Jeli agar*. Jakarta (ID): BSN.

- Chaidir, A. 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif untuk Minuman Berserat. Dalam *TESIS*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Daroini, O. 2006. Kajian Proses Pembuatan Teh Jelly dari Campuran Teh Hijau (*Camellia sinensis*), Rimpang Bangle (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dan Daun Ceremai (*Phyllanthus acidus (L.) Skeels.*). Dalam *SKRIPSI*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Dwijayanti, R. 2009. *Pemanfaatan Natrium Alginat Sebagai Fortifikasi Serat Dalam Pembuatan Minuman Serbuk Effervescent Bercitarasa Jeruk Lemon*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Febriyanti, S, dan Yunianta. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Rasio Sari Jahe Emprit(*Zingiber officinale var. Rubrum*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Jelly Drink Jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2* , hal 542-550.
- Hanafiah, K. 2010. *Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Handayani, R., & Aminah, S. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 02, No. 03* , hal 67-74.
- Hapsari, A. P. 2011. *Formulasi Dan Karakterisasi Minuman Fungsional Fruity Jelly Yogurt Berbasis Kappa Karaginan Sebagai Sumber Serat Pangan*. BOGOR: Program Studi Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Hudaya, R. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. Dalam *SKRIPSI*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bodor.
- Ibrahim, A. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Mutu Dodol Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). Dalam [*SKRIPSI*]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo.
- Ibrahim, AM., Yunianta, Sriherfyna, 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2* , 530-541.

- Ismiyati, E. 2015. Aktivitas Antioksidan Minuman Jelly Rambut Jagung dengan Variasi Kondisi dan Lama Perebusan. Dalam *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan, UMS.
- Khoiriah, N., & Amalia, L. 2014. Formulasi Cincau Jelly Drink (*Premna oblongifolia L Merr*) Sebagai Pangan Fungsional Sumber Antioksidan. *Jurnal Gizi dan Pangan, Vol 9, No. 2* , 73-80.
- Kholiq, A. 2011. Pengaruh Penggunaan Rosella dan Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Vitamin C Minuman Jelly Rosella (*Hibiscus Sabdarriafa L.*). SKRIPSI. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, dkk. 2012. *Panduan Proses Produksi Minuman Jahe Merah Instan*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian IPB.
- Kurniawan, dkk. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air dan Rendemen Bakso Ayam dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 1 No. 2* .
- Kusharto, C. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan* , hal. 45-54.
- Kusnandar, F. 2010. Mengenal Serat Pangan. *Departemen Ilmu Teknologi Pangan-IPB* .
- Kusumaningrum, R., Supriadi, A., R.J. Hanggita, S. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *FishTech Vol. II No. 01*
- Marliani, L., Nawawi, A., Faizal, F. 2011. Pemanfaatan Ekstrak Pegagan Sebagai Minuman Kesehatan dalam Bentuk Jelly. *Prosiding Seminar Nasional dan PKM Sains, Teknologi dan Kesehatan ISSN:2089-3582 Vol 2, No. 1* (hal. hal 201-206). Bandung: Unisba.
- Masluha, D. 2013. Formulasi Jelly Drink Berbasis Rumput Laut. Dalam *Skripsi*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. 2012. *Pangan Fungsional dan Senyawa Bioaktif*. Bandung: ALFABETA.
- Puspitasari. 2008. Kajian Substitusi Tapioka dengan Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*) pada Pembuatan Bakso. Dalam *SKRIPSI*. Semarang: Fakultas Pertanian Universitas Negeri Semarang.

- Rauf, NH., Sulistijowati, R., Harmain, RM. 2015. Mutu Organoleptik Sosis Ikan Lele yang Disubstitusi dengan Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan. Volume 3, Nomor 3* , 125-129.
- Rifkowitz, E dan Martanto. 2016. Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (*Zingiber officinale rosc*) Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine Americana Merr*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4* , No. 4:315-324.
- Rusviani, V. 2007. Reformulasi Produk Minuman Tradisional Berbasis Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Berdasarkan Kajian Penerimaan Dan Preferensi Konsumen Di Kota Bogor Terhadap Citarasa. Dalam *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sahri, A., & Suparmi. 2009. Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Sultan Agung vol xliv* , 95-116.
- Sanger, G. 2010. Kandungan Fosfor Minuman Sari Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Pacific Journal, Vo. 1(5)* , Hal. 792-795.
- Santoso. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Magistra No. 75 Th. XXIII* .
- Santoso, L., & Nugraha, Y. 2008. Pengendalian Penyakit Ice-Ice Untuk Meningkatkan Produksi Rumput Laut Indonesia. *Jurnal Saintek Perikanan Vol. 3 No. 2* , 37 - 43.
- Setyaningsih, dkk. 2010. *Analisis Snesori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- SNI 01-2891-1992. Analisis Kadar Serat.
- Soenardjo, N. 2011. Aplikasi Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* (Weber van Bosse) dengan Metode Jaring Lepas Dasar (Net Bag) Model Cidaun. *Buletin Oseanografi Marina vol.1* , 36 - 44.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) Dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) Sebagai Sumber Serat Untuk Meningkatkan Konsistensi kekenyalan Mie Kering. Dalam *Skripsi*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Wibowo, L., & Fitriyani, E. 2012. Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan. *Vokasi ISSN 1693-9085 Volume 8, Nomor 2* , hal 101-109.

Yulianto, R., & Widyaningsih, T. 2013. Formulasi Produk Minuman Jelly Berbasis Cincau Hitam (*Mesona Palustris*), Jahe (*Zingiber Officinale*), Dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 1 No.1* , Hal 65-77.

Zakaria, dkk. 2010. Daya Terima dan Kandungan Protein Bakso Ikan Pari (Dasyatis. Sp) dengan Penambahan Karaginan. *Media Gizi Pangan, Vol. X, Edisi 2* , Hal 21-25.

Zakiah, K. ([diakses pada tanggal 9 Desember 2016). Jelly Health Care. *Artikel Abstrak*.