

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi rumput laut *Sargassum* sp. yang berbeda pada pembuatan teh yaitu 20gr, 25gr, 30gr dan 35gr berpengaruh pada karakteristik mutu hedonik warna dan kimia serat pangan. Nilai organoleptik mutu hedonik warna tertinggi terdapat pada formula D (35g) yaitu 8.12, sedangkan nilai kadar serat pangan tertinggi terdapat pada formula D (35g) yaitu 0.83%. Hasil uji bayes formula terpilih yaitu formula D (Rumput laut 35gr) memiliki kriteria warna amat sangat coklat kehitaman; aroma pandan cukup kuat; rasa cukup manis, rasa teh sedikit pekat; serat pangan 0.83%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai lama simpan produk teh.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadireja, J. T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Sri, I. 2006. *Rumput Laut: Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial*. Cetakan 2. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ariyani, Mega. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Duri Ikan Lele Dumbo dan Bubur Rumput Laut Terhadap Kadar Kalsium dan Serat Kasar Serta Kesukaan Kerupuk, *Artikel*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Arvanitoyannis, I.S. and Van Houwelingen-Koukaliaroglou, M. 2005. Functional foods: a survey of health claims, pros and cons, and current legislation. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 45: 385–404.
- Astawan. M dan T. Wresdiyati, 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Atmadja, W. S. A. Kadi, Silistijo, dan Rachmaniar. 1996. *Pengenalan Jenis- Jenis Rumput Laut Indonesia*. Puslitbang Oseanologi- LIPI, Jakarta.
- Atmadja, W.S. 1990. *Rumput Laut Sebagai Obat*. Jurnal Oseana, 17: 1-8.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Persyaratan mutu teh*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Badan Standar Nasional. 2015. *Pedoman Pengujian Sensori Pada Produk Perikanan*. SNI 2346-2015. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Rumput Laut Kering*. SNI 8168.2015. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Buckle, E., Fleet dan Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Dahuri , R. 2003 *Keaneka Ragaman Hayati Laut. Aset Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Darusman, Kurniawati. A. Rachmawaty. R. Y. 2005. *Pertumbuhan, Produksi, dan Kandungan Triterpenoid Dua Jenis Pangan (Centella asiatica Sebagai Bahan Obat Pada Berbagai Tingkat Naungan)*. FMIPA. IPB. Bogor.
- Fennema, O.R. 1976. *Principles of Food Sciences*. Marcel Dekker, Inc. New York. 792 pp.
- Furda, I. 2001. *Chitin and Chitosan, a Special Class of Dietary Fiber*. In *CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition*. 3rd ed (ed. Spiller, G.A.) CRC Press. p. 45–47.
- Hayati. 2008. *Biokimia I*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Harland, B.F. and D. Oberleas. 2001. Effects of Dietary Fiber and Phytate on the Homeostasis and Bioavailability of Minerals. CRC Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition, 3rd Ed, G.A. Spiller, ed., CRC Press, Boca Raton. 2001.
- Hutchings, JB. 1999. Food Colour and Appearance and edition. Maryland: Aspen Pub. Di dalam Lutfika, Efrin. (2006). Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L) Klon Unggul BB00105.10. *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Indriani, Heti., dan Emi Sumiarsih. 2003. *Rumput Laut Budi Daya Pengolahan dan Pemasaran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kadi, 2004. *Rumput Laut di Beberapa Perairan Indonesia*. Jurnal Osean 4
- Kustina Laina. 2006. Studi Kasus Fisika Pangan Hasil Pembuatan Teh Rumput Laut Jenis *Sargassum*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Lestiany L. 2002. *Peran serat dan penatalaksanaan kasus masalah berat*. Bagian Ilmu Gizi FKUI, Jakarta.
- Masluha, D. (2013). Formulasi Jelly Drink Berbasis Rumput Laut. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mursito, B. 2004. Ramuan Tradisional untuk Melangsingkan Tubuh. Penebar Swadaya, Jakarta
- Mursyidin, D.H., D.P. Perkasa, dan Prabowo. 2002. *Pemanfaatan Rumput Laut Sargassum sp.. Untuk Mengatasi Krisis Ekonomi, Pangan dan Zat Gizi Indonesia*. [Laporan Karya Tulis Ilmiah]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- 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.
- Nasution, Z. dan W. Tjiptadi. 1999. *Pengolahan Teh*. Teknologi Industri Pertanian FATETA IPB., Bogor.
- Nendissa, S.J. 2012. Pemanfaatan Tepung Sagu Molat (*M. sagus Rottb*) Dan Udang Sebagai Bahan Campuran Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Ekologi dan Sains*, 1(1).

- Nindyaning R. 2007. Potensi Rumput Laut. <http://www.halalguide.info/content/view/808/38/> - 27k -. [16 Februari 2017].
- Novaczek I dan Athy A. 2001. Sea Vegetable Recipes For The Pasific Islands. FijiIslands : Community Fisheries Training Pacific Series-3B.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Jogyakarta. Kanisius.
- Putri. K. H. 2011. Pemanfaatan Rumput Laut Coklat (*Sargassum* sp..) Sebagai Serbuk Minuman Pelangsing Tubuh. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Rachmat, R. 2008. Kandungan Dan karakteristik Fisiko Kimia Alginat Dari *Sargassum* sp. Yang Dikumpulkan Dari Perairan Indonesia. Laboratorium Produk Alam laut, Puslitbang Oseanologi LIPI.
- Rachmat, R 1999. Potensi Algae Coklat di Indonesia dan Prospek pemanfaatannya. Pra Kipnus VII Forum Komunikasi I Ikatan Fikilogi Indonesia (IFI). Prosiding: 31-35.
- Resita D, Merdekawati W, Susanto AB, Limantara L. 2010. Kandungan dan komposisi pigmen *Sargassum* sp. pada perairan Teluk Awur, Jepara dengan perlakuan segar dan kering. *J Fish Sci*. 12(1):11-19.
- Rohmawati, E. 2012. Skrining Kandungan Kimia Daun Pandan serta Isolasi dan Identifikasi Alkaloidnya. Dalam Rina M. dan Endang P.A. 1995. Potensi Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Mangkokan (*Notophanax scutellarium*) Sebagai Repelen Nyamuk *Aedes Albopictus*. *ASP.IRATOR* 4(2), 2012:85-91.
- Rosmawaty. 2011. *Pengolahan Rumput Laut Skala Rumah Tangga*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementrian Kelautan dan Perikanan. Kendari.
- Safitri, a. 2012. *Studi pembuatan Fruit leather Mangga-rosella*. Skripsi. Makassar: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Sembiring. 2009. Pengaruh kadar air bubuk teh hasil fermentasi. Skripsi S1. Universitas Sumatera Utara. (tidak dipublikasikan).
- Setiawan, A. 2004. Potensi Pemanfaatan Rumput laut Laut Sebagai Penunjang Perkembangan.

- Setyaningsih, D, A. Apriantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Soekarto, T.S. 1995. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Tensiska. 2006. *Serat Makanan*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Winarno, F. G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wisnu, Restiana dan Rachmawati, Diana. 2009. Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) di Pulau Krimun Jawa dengan Proses Pengerinan Berbeda. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Wisten, A. and Messner, T. 2005. Fruit and fibre (*Pajalaporridge*) in the prevention of constipation. *Scand. J.Caring Sci.* 19: 71–76.
- Yunizal, 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Yudhana, I.G.A. 2004. *Mengenal Ragam dan Manfaat Teh*. (online). (http://www.indonesia.com/intisari/1981/teh_hitam, diakses pada 2 Februari 2017).