

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### 5.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- Karakteristik sifat fisikokimia penambahan EKP berpengaruh terhadap kekenyalan permen jeli dengan kisaran 1.489gf-2.874gf, kadar air kisaran 15,67-21,01%, dan antioksidan kisaran 4,62-9,51%, sedangkan penambahan EKP tidak berpengaruh terhadap gula reduksi permen jeli.
- Penambahan EKP dapat meningkatkan aktivitas antioksidan.
- Semakin banyak penambahan EKP semakin berkurang tingkat kesukaan panelis terhadap warna, tekstur, rasa.

#### 5.2. Saran

- Perlu dilakukan lagi penelitian dengan penggunaan bahan pengganti gula untuk meningkatkan karakteristik permen jeli
- Perlu dilakukan lagi penelitian dengan mengekstrak kunyit putih menggunakan etanol untuk meningkatkan aktivitas antioksidan.
- Perlu dikaji uji daya iris, umur simpan dan uji mikroba pada permen jeli.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amirullah. (2008). Pengantar Bisnis. Jakarta: Garaha Ilmu, hal. 318. Antioxidant Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 4076-4082.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011, Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta
- Atmaka, W., E. Nurhartadi, dan M. M. Karim. 2013. Pengaruh penggunaan karaginan dan konjak terhadap karakteristik permen jeli temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 66-74.
- Badan Standarisasi Nasional 1992. *SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Kembang gula-bagian 2: lunak. SNI 3547-02-2008. Jakarta
- Bait, Y. 2012. Formulasi permen jeli dan sari jagung dan rumput laut. Laporan Penelitian Berorientasi Produk dan PNBPN Tahun 2012. Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Boer Y. 2000. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq). *Jurnal Matematika dan IPA 1*, (1) hal 26-33
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis Dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta.: Bumi Aksara
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Penerjemah M. Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Gaman, P.M dan K.B. Sherrington, 1994. Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Diterjemahkan oleh M.Sardjito, S. Nuriaki. A. Murdiati. Sardjono. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Gajah Mada University Press, Yogyakarta
- Ghiselli, A., Nardini, M., Baldi, A., and Scaccini, C., 1998, Antioxidant Activity of Different Phenolics Fractions Separated from an Italian Red Wine, *J. Agric. Food Chem*, 46, 361-36
- Gill, M.I., Tomas, F.A.B., Pierce, B.H., and Kader, A.A., 2002, Antioxidant Capacities, Phenolic Compounds, Carotenoids, and Vitamin C Contents of

- Nectarine, Peach, and Plum Cultivars from California, *J. Agric. Food Chem.*, 50, 4976-4982.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloid*. Vol II. CRC Press, Inc. Boca Raton, Florida. 199 pp.
- Hartanto, Hondi. 2012. *Identifikasi Potensi Antioksidan Minuman Cokelat dari Kakao Lindak (Theobroma Cacao L.) dengan Berbagai Cara Preparasi: Metode Radikal Bebas 1,1 Diphenyl-2-Picrylhydrazil (Dpph)*. Skripsi S-1 Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Hasniarti. 2012. Studi pembuatan permen buah dengan (*dillenia serrata thumb.*). Skripsi S-1. Teknologi Pangan. Universitas Hasanudin, Makassar
- Hernani dan Syukur, C., 2001, Budidaya Tanaman Obat Komersial Penebar Swadaya, Jakarta.
- Husnaini., 2014, *Penambahan Ekstrak daun Cincau Hijau (Cyclea barbata L Miers) terhadap Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Permen Jeli*. Skripsi, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Jayaprakasha, G. K., Jaganmohan R. L., dan Sakariah, K. K. 2005. Chemistry and biological activities of *C. longa*. *Trends in Food Science and Technology* 16: 533-548.
- Jones NR. 1977. Uses Of Gelatin Edible Products didalam Ward AG dan A. Courts (Eds). *The Science and Technology*
- Josephine R. Mary, Rosario J.C. 2015. A Review On Traditional Medicinal Plants For Anticancerous Activity. *International Journal Of Recent Scientific Research*. Vol. 6, issue, 8, pp.5434-5637, August, 2015
- Jumri, Yusnarini, Herawati N. 2015. Mutu Permen Jeli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Keragenan dan Gum Arab. *Jurnal Faperta*. 2 (1):12-15
- Kahkonen, M.P. Hopia, A.I. and Heinonen. 2001. Berry Phenolics and Their Antioxidant Activity. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 4076-4082.
- Karyasari, 2011. Kunir Putih. <http://www.familyherba.web.id/Kunyit-putih-kunir-putih.html> akses tanggal 22 desember 2017
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. EbookPangan. Com. Diakses tanggal 18 desember 2017

- Kriswanto, 2011. Asal Usul Kunyit Putih. <http://www.madukunyitputih.com/AsalUsul-kunyit-putih>. akses tanggal 22 desember 2017
- Listiana A, Herlina (2015). Karakteristik Minuman Herbal Celup Dengan Perlakuan Komposisi Jahe Merah, Kunyit Putih, Temulawak. *Agritepa*, Vol. 1, No.2
- Maryani dan Muliani. (2010). *Epidemiologi Kesehatan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Miksusanti, Elfita dan Hotdelina S. 2012. *Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Asetat Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) dan Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)*. Universitas Sriwijaya, Sumatera Selatan, Jurnal penelitian dan sains Volume 15 Nomor 2(C).
- Minarni. 1996. Mempelajari Pembuatan dan Penyimpanan Permen Jeli dari Sari Buah Mangga Kweni (*Mangnifera odorata G.*). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 83 Hlm.
- Plantus, 2008, Tanaman Obat, [http://www. Iptek net](http://www.Iptek.net), diakses tanggal 22 Desember 2017
- Pujimulyani, D. dan Sutardi (2003). Curcuminoid content and antioxidative properties on white saffron extract (*Curcuma mangga Val.*). Proceeding International Conference on Redesigning Sustainable Development on Food and Agricultural System for Developing Coun-tries, September 17-18. 2003. Yogyakarta-Indonesia
- Pujimulyani D. dan Wazyka A. (2005). Potensi Kunir Putih (*Curcuma mangga Val*) sebagai Sumber Antioksidan untuk Pengembangan Produk Makanan Fungsional. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Wangsa Manggala, Yogyakarta.
- Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengelolaan sayur-sayuran dan buah-buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 285 pp.
- Pujimulyani (2010). Aktivitas Antioksidan dan Kadar Senyawa Fenolik pada Kunir putih (*Curcuma mangga Val.*) Segar dan Setelah Blanching *Agritech*. 30 (2). Hal. 68-74
- Rahmi, S.L., Tafzi, F., dan Anggraini, S. 2012. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Pembuatan Permen *Jeli* dari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa Linn*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 14(1): 37-44.
- Retnosekar (2014). Perbandingan kandungan curcuminoidn dan aktivitas antioksidan dari fraksi curcuminoid kunyit (*curcuma longa linn*, *Curcuma*

zedoaria roscoe, dan curcuma mangga valetton) sebagai senyawa aktif bahan pangan. Tesis. Semarang : Program Magister Teknologi Pangan Universitas Katolik Sogijapranata.

Sandjaja,2009, perlengkapan Kesehatan keluarga, Jakarta:buku Kompas Cet I

Sen, s. et al., 2010. free radicals , antioxidants , diseases and phytomedicines : current status and future prospect nitrogen species. , 3(1), pp.91– 100

Suroto HS., Purwanti., T., 2012. Karakteristik Kandungan Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma Zadoaria (Berg.) Roscoe*). Jurnal Riset Teknologi Industri Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda, hal. 80-87

Udin F. 2013. Kajian Pengaruh Penggunaan Campuran Keragian dan Konjak dan Ekstrak Kunyit (*curcuma domestica val.*) terhadap karakteristik permen jeli. Skripsi S-1 Universitas Sebelas Maret, Surakarta

Winarno, F.G.2006. kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta