

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Karakteristik fisikokimia dan organoleptik selai kulit pisang raja yang berbahan dasar KPR dengan penambahan AS yang dapat diterima oleh panelis dengan formulasi KPR 60% : AS 0.1% : yaitu : warna 5.53 (agak suka), aroma 5.27 (agak suka), rasa 5.67 (agak suka), tekstur 5.17 (agak suka). Hasil analisis kimia meliputi kadar air sebesar 46.09%, kadar kalsium 35.61%, kadar serat kasar sebesar 1.45%.
2. Perlakuan formulasi selai kulit pisang raja terhadap selai kulit pisang raja dan penambahan asam sitrat memberikan pengaruh terhadap nilai kimia, dan organoleptik selai kulit pisang raja.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat diberikan saran sebagai berikut:

Perlunya penelitian lanjutan dalam penentuan umur simpan selai kulit pisang raja berbahan dasar kulit pisang raja dengan penambahan asam sitrat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2009). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim, 2015. “*Hidrolisa Pati*” <http://matekim.blogspot.com/2010/05/hidrolisapati>.
- Andrawulan, N., F. Kusnandar dan D. Hermawati. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Anhwange, B. A., Ugye, T. J. & Nyiaatagher, T. D. 2008. *Chemical composition of musa sapientum (banana) peels*. Electronic Journal of Environmental Agricultural and Food Chemistry.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Astawan M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Solo
- Blackweel, Wiley, 2012. *Food Biochemistry and Food Processing, 2nd* (ed). New York
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-3746-2008. *Selai Buah*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (1992), SNI 01-2891-1992: *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional 1995. *Standar Nasional Indonesia*. SNI.01-3840-1995 tentang *Buah Kering*. BSN. Jakarta.
- Broomfield, R. W. 1996. *The Manufacture of Preserves, Flavourings and Dried Fruits, (dalam Fruit Processing, D. Arthey and P. R. Ashurt, Eds)*, Blackie Academic & Professional Pub, New York.
- Damayanti. 2000. *Pro Kontra “Carbohydrate Loading”*. Makalah Peoman Pelatihan Gizi Olahraga untuk Prestasi. Jakarta : Direktorat Gizi Masyarakat.
- Demam, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Fachruddin, L. 2003. *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta.
- Fasogbon, Beatrice M, et., al. 2013. *Studies on The Chemical and Sensory Properties of Jam from Osmotically Dehydrated Pineapple Slices*. British Journal of Applied Science & Technology.

- Fatah, M.A. dan Y. Bachtiar. (2004). *Membuat Aneka Manisan Buah*. Agro Media Pusataka. Jakarta.
- Fauziah. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia Lanjutan*. Medan.
- Gaman, P M. dan Sherington, 1992. Ilmu Pangan, *Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi* (Edisi Kedua). UGM-Press, Yogyakarta.
- Gardjito. 2005. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Manisan Kering Labu Kuning (Cucurbita Maxima) Terhadap Sifat-Sifat Produknya*. Jurnal Teknologi Pertanian
- Hanum . 2012. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna dari Katul Beras Ketan Hitam*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan
- Hui, F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. John Willy and Sons, Inc. USA.
- Iyengar, R. And A. J. Mc Evily. (1992). Anti Browning Agents: Alternatives to the Use of Sulfite in Foods. Trends in Food Science & Technology. *Elsevier Journal* (3): 60-64.
- Johari, J.M.C dan M. Rachmawati . 2006. *Kimia I*. Esis. Jakarta.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suparsono,w. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Karseno dan R. Setyawati. 2013. *Karakteristik selai buah pala: pengaruh proporsi gula pasir, gula kelapa, dan nenas*. Jurnal Pembangunan Pedesaan
- Koni, Endang. 2009. *Mengenal&Mencegah Penyakit Jantung, Kanker, Stroke*.Yogyakarta : Kirana Publisher.
- Lukitaningsih, E., Juniarka, A., Neogrohati, S. 2013. *Pengembangan Sediaan Eksofolian dan Uji Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L). Dalam Upayah Melawan Radikal Bebas. Proseding Seminar Nasional perkembangan terkini sains farmasi dan klinik*.
- Luthana,Y.K.2009. *Manfaat Sari Nanas*. Availableat. [http://yongkikastayaluthana.wordpress.com/modul/buah nanas](http://yongkikastayaluthana.wordpress.com/modul/buah%20nanas).
- Mahmud. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : PT Elex Media Komputindo.
- Manolopoulou, E., and Theodoros Varzakas. 2011. Effect of Storage Conditions on the Sensory Quality, Colour and Texture of Fresh-Cut Minimally

Processed Cabbage with the Addition of Ascorbic Acid, Citric Acid and Calcium.

- Mardh P, Rodrigues AC, Genc M, Novikova N, Oliviera JM, Guaschino S. Facts and myths on recurrent vulvovaginal candidosis- a review on epidemiology, clinical manifestations, diagnosis, pathogenesis and therapy. *International Journal of STD & AIDS*. 2002; 13: 522-39
- Muchtadi, R. 2001. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Muchtadi, D., 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Paterna Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Munadjim. 2002. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta. Penerbit PT Gramedia.
- Munaro, P.S. 2002. *Understanding Food Science and Technology*. Thomson Wadsworth. Australia. 34 hlm.
- Muresan, et al. 2014. *Study Concerning The Quality of Jam Products Based on Banana and Ginger*. *Journal of Agroalimentary Process and Technologies*.
- Vina Sukma Dewi, 2018 *pengaruh konsentrsi karagenan dan sukrosa terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik selai jambu biji merah (psidium guajava L.)*
- Novia gustin., dan Leyla. (2008). *Membuat tepung kulit pisang*.
- Nur Hajriyani F .2017 *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium Edule Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus Sabdariffa L.)*
- Padmadisastra Y, Sidik, Ajizah S. 2003. *Formulasi sediaan cair gel Lidah Buaya(Aloe veraLinn.) sebagai minuman kesehatan*. Fakultas Farmasi.Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Rampengan, V J 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama. Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Suyanti. dan Ahmad Supriyadi. 2000. *Pisang: budidaya, pengolahan, dan prospek pasar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

- Sundari, D. dan Komari. 2010. *Formulasi Selai Pisang Raja Bulu Dengan Tempe Dan Daya Simpannya* (Formulation The Jam Mixture Of 'Raja Bulu' Banana With Tempe And Durability).
- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- Susanti, Lina. 2006. *Perbedaan Penggunaan Jenis Kulit Pisang Terhadap Kualitas Nata Dengan Membandingkan Kulit Pisang Raja Nangka, Ambon Kuning Dan Kepok Putih Sebagai Bahan Baku. Tugas Akhir*. Semarang: UNNES.
- Soekarto, Soewarno T., (1981), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center*, Institut Pertanian Bogor.
- Othmer, D.F., 2007, “ *Encyclopedia of Chemical Technology* “, vol.5, fourth edition, A Willey Interscience Publication, John Wiley and Sons Co., New York.
- Winarno. F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulistiani, Ratna, Murtiningsih, Munifa Mahmud. 2013. *Peran Pektin dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Surabaya: UPN Jawa Timur.