

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan alginat memberikan pengaruh nyata terhadap mutu fisik selai yang dihasilkan diantaranya yaitu viskositas, nilai pH, kadar serat, dan juga daya oles
2. Uji organoleptik selai menunjukkan bahwa penambahan alginat hanya memberikan pengaruh nyata terhadap rasa. Sedangkan untuk parameter lain seperti warna, aroma, dan tekstur tidak memberikan pengaruh .

#### **5.2 Saran**

Dari penelitian ini penulis menyarankan untuk melakukan uji umur simpan selai dan kemasan yang akan digunakan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Azrina Chaidir, 2006. Kajian Rumput Laut Sebagai Sumber Serat Alternatif Untuk Minuman Berserat. Skripsi : IPB 2006.
- Anita yuniarti, 2011. Kadar Zat Besi, Serat, Gula Total, Dan Daya Terima Permen Jelly Dengan Penambahan Rumput Laut *Gracilaria* sp Dan *Sargassum* sp. Artikel Penelitian : Progam Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Amelia et,al. 2016. Pengaruh Penambahan Pektin dan Sukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Selai Jambu Biji Merah (*psidium guajava* L). Universitas Lampung.
- Anggadiredja. 2006. *Rumput Laut*. PenebarSwadaya: Jakarta.
- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwato, H., dan Istini, S. 2008. *Rumput Laut, Pembudidayaan, Pengolahan Dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional (1995) SNI No.01-3746-1995, *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Bani Chandra Mahardika, *eat all*. 2014. *Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan Dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda*. Jurnal : Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Diponegoro.
- Cholifatunnisa, N. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Selai Kulit Nanas (Ananas Comosus L)*. Skripsi. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda : Samarinda
- Chapman, V. J. Chapman, D. J. 1980. *Seaweeds and Their Uses*. 3rd ed. London: Chapman and Hall.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Elyya sinurat, Marliani R. 2017. *Karakteristik Na-alginat Dari Rumput Laut Cokelat *Sargassum Crassifolium* Dengan Perbedaan Alat Penyaring*. jurnal.jakarta pusat.
- Eko N, *eta all*. *Kualitas Selai Yang Diolah Dari Rumput Laut, *Gracillaria Verrucosa* *Eucheuma Cottoni*, Serta Campuran Keduanya*. Jurnal : Universitas Diponegoro

- Fachruddin, L. 2002. *Teknologi Tepat Guna Membuat Aneka Selai*. Penerbit ebook  
 google.https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=Bw4rOWDXIW4C&oi=fnd&pg=PA20&dq=standar+kadar+penggunaan+pektin+pada+selai&ots=OX3QnIy37-&sig=o2PGQpgUA7Ibijt8HeaeCp4ARao&redir\_esc=y#v=onepage&q&f=false
- Fachruddin, L. 2003. *Membuat Aneka Sarih Buah*. Kansius. Yogyakarta
- Fatonah, W. 2002. *Optimasi Produksi Selai dengan Bahan Baku Ubi Jalar Cilembu*. (Skripsi).Fakultas Teknologi Pertanian Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Haerunnisa. 2008. *Analisis Kualitas Dan Formulasi Alginat Hasil Ekstraksi Sargassum Filiphendula Untuk Pembuatan Minuman Suplemen Serat Dalam Bentuk Effervescent*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah : Jakarta
- Husni, A., dkk. 2012. *Pengembangan Metode Ekstraksi Alginat Dari Rumput Laut Sargassum Sp. Sebagai Bahan Pengental*. *Jurnal AGRITECH*, Vol. 32, No. 1. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta
- Hadiati dan Indriyani, 2008. *Sumber outlook nanas 2016* : Pusat Data dan Sistem Informasi PertanianSekretariat Jenderal Kementerian Pertanian2016.
- Haryanto E., dan Hendarto B., 1996. *Budidaya Tanaman Nenas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hudaida Syahrumsyah *et al.* 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (CMC) Dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas comosus (L) Merr.) Terhadap Mutu Selai Nanas*.
- Ikhwal, A., dkk. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Selai Nanas Lembaran*. *J.Rekayasa Pangan Dan Pertanian Vol.2 No.4*. Universitas Sumatera Utara : Medan
- Isnani Syafarini, 2009. *Karakteristik Produk Tepung Es Krim Dengan Penambahan Hidrokoloid Karagenan Dan Alginat*. Skripsi : IPB.
- Lina Agustia Ningsih, 2018. *Engaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Selai Buah Kersen (muntingia calabura l)*. Artikel ilmiah : fakultas teknologi pangan dan agroindustri, Universitas mataram.
- Luh putu ari widiani, 2008. *Ekstraksi, Karakterisasi dan Aplikasi Garam Alginat Sebagai Penstabil Pada Minuman Sari Buah Belimbing (Averrhoa cmumbola L.)*. skripsi : IPB.

- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya. 2012. *Pembuatan Selai Lembaran Terong Belanda*. Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional Veteran. Jawa Timur.
- Lies MS (2001). *Membuat Aneka Olahan Nanas*. Puspa Swara, Jakarta
- M. Lutfiawan, dkk 2015. *Analisis Pertumbuhan Sargassum sp. Dengan Sistem Budidaya Yang Berbeda Di Teluk Ekas Lombok Timur Sebagai Bahan Pengayaan Mata Kuliah Ekologi Tumbuhan*.
- McNeely, W. H. dan Pettitt, D. J. 1973. Algin. Di dalam Whistler, R. L, editor. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. 2nd Ed. New York: Academic Press
- Mulyohardjo, M., 1984. *Blanching and Scalding*. Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian UGM: Yogyakarta.
- Muh Arsyad, 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Pembuatan Selai Kelapa Muda (Cocos nucifera L)*. Jurnal : Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo.
- Muchtadi, T. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*, Pusat antar universitas. IPB, Bogor.
- Nina Noviani, 2017. *Pengaruh Konsentrasi Pektin Dan Gula Terhadap Karakteristik Selai Lembaran Campolay (Pouteria campechiana)*. Artikel : universitas pasundan bandung.
- Ode, I. 2014. *Kandungan Alginat Rumput Laut Sargassum Crassifolium Dari Perairan Pantai Desa Hutumari, Kecamatan Leitimur Selatan, Kota Ambon*. *Jurnal Ilmiah Agribisnis Dan Perikanan (Agrikan UMMU-Ternate) Vol.6 Edisi 3*. Universitas Darussalam Ambon : Ambon
- Pamungkas, T. A., dkk. 2013. *Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Kualitas Natrium Alginat Rumput Laut Sargassum Sp*. *Jurnal Of Marine Reserarch Vol. 2, No.3, Halaman 78-84*. Universitas Diponegoro : Semarang
- Ranti Dwijayanti, 2009. *Pemanfaatan Natrium Alginat Sebagai Fortifikasi Serat Dalam Pembuatan Minuman Serbuk Effervescent Bercitarasa Jeruk Lemon* : IPB 2009.
- Risti Febriani, Kapti Rahayu Kuswanto, Linda Kurniawati, *Karakteristik Selai Fungsional Yang Dibuat Dari Rasio Buah Naga Merah (Hylocereus polyhizus)-Jambu Biji Merah (Psidium guajava)-Nanas Madu (Ananas comosus) Dengan Variasi Penabahan Gula*. Jurnal : Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta
- Rinta Kusumawati dan Jamal Basmal. *Penerimaan Panelis Dan Konsumen Terhadap Dodol Garut Yang Disubstitusi Dengan Tepung Alginat*.

*Jurnal* : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.

Susiana Prasetyo S. *et al.* 2017. *Isolasi Alginat Rumpun Laut Coklat (Sargassum sp.) menggunakan Jalur Kalsium Alginat*. *Jurnal* : Program Studi Teknik Kimia, FTI, Universitas Katolik Parahyangan.

Sugeng Hadinoto dan Voulda D Loupatty, 2015. *Perbaikan Gizi Es Krim Dengan Penambahan Karaginan Dan Buah Pepaya*. *Jurnal* : Balai Riset dan Standardisasi Industri Ambon.

Selvia rani rahayu, 2018. *Pengaruh Penabahan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Formatypica)*. *skripsi* : fakultas tarbiyah dan keguruan Universitas islam negeri raden intan Lampung.

Siswati, J. 2002. *Kajian Ekstraksi Alginat Dari Rumpun Laut Sargassum sp. Serta Aplikasinya Sebagai Penstabil Eskrim*. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor : Bogor

Syafarini, I. 2009. *Karakteristik Produk Tepung Eskrim Dengan Penambahan Hidrokolloid Karaginan Dan Alginat*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor : Bogor

Sunarjono, H. 1998. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta

Suryani A, E. Hambali, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Siti Fatimah, 2018. *Karakteristik Sifat Fisik, Kiia, Dan Organoleptik Selai Labu Kuning (Cucurbita moschata. D) Dengan Penambahan Tepung Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca. L) Sebagai Sumber Pektin*. Universitas lampung.

Wijaya, R. A. 2010. *Proses Pengolahan Selai Nanas Organik Dan Pendugaan Umur Simpannya*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor : Bogor

Wiyarsi, A. 2011. *Pembuatan Selai dari Bunga Sepatu*. Staff.uny.ac.id

Winarno, F.G. 1989. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama Jakarta

Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumpun Laut*. Jakarta : Pusat Sinar Harapan

Yunizal. 2004. *Teknologi Pengolahan Alginat*. Jakarta: Pusat Riset Pengolahan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan.

- Yogi Harto *et al*, *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Sawo (Achras zapota L.) Dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa*. Jurnal : universitas bengkulu.
- Yuliani H.R. 2011. *Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia Yogyakarta, 22 Februari 2011. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.
- Yulistiani, R., M. Mahmud, dan Murtiningsih. 2013. *Peran Pektin Dan Sukrosa Pada Selai Ubi Jalar Ungu*. Skripsi. Universitas Pembangunan Nasional, Surabaya.