

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan yakni sebagai berikut.

1. Perlakuan berbagai konsentrasi daun jambu mete memberikan pengaruh nyata ($p < 0,05$) terhadap kadar air dan antioksidan minuman yang dihasilkan. Kadar air minuman daun jambu mete berkisar 9,28% - 10,09%, serta kadar antioksidan minuman daun jambu mete yang dihasilkan pada penelitian ini berkisar 8,31 – 10,52%.
2. Berdasarkan uji organoleptik yang ditunjukkan oleh hasil perlakuan yang memperoleh skor yang lebih baik pada konsentrasi daun jambu mete sebanyak 500 gr, dengan masing-masing skor pada parameter rasa daun jambu mete dengan skor 5,3, rasa manis dengan skor 4,17, rasa jamu dengan skor 5,23, serta rasa pahit/kesat dengan skor 4,63.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, saran yang dapat diberikan berkaitan dengan proses kristalisasi daun jambu mete yakni perlunya meningkatkan suhu proses pemasakan dan menjaga suhu stabil serta waktu pemasakan yang lebih lama untuk menurunkan kadar air pada serbuk instan daun jambu mete.

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilar, Y.M., Yero, O.M., Arias, A.E., Rodríguez, F.S., dan Navarro, M.V. 2012. *Chemical composition and phytochemical screening of leaf and shoot powder of Anacardium occidentale L. (Cashew Tree)*. *Revista Cubana de Plantas Medicinales*. 17(1)1-10.
- Ajileye, O.O., E.M. Obuotor, E.O. Akinkunmi, & M.A. Aderogba. 2014. *Isolation and Characterization of Antioxidant and Antimicrobial Compounds from Anacardium occidentale L. (Anacardiaceae) Leaf Extract*. *Journal of King Saud University-Science*, 4: 1-9
- Ariyani, M., T. Kusumaningsih, & M. B. Rahardjo. 2007. *Daya Hambat Ekstrak Daun Jambu Mete (Anacardium Occidentale, L) Terhadap Pertumbuhan Streptococcus sanguis*. *Jurnal: PDGI*, 57(2): 45-51.
- BAPPENAS, 2007. *Laporan Perkembangan Pencapaian Millennium Development Goals Indonesia*, Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, November 2007.
- Carey, F. A. 2006. *Organic Chemistry*. 6th ed. New York: McGraw Hill, 954.
- Cole, P.G. & Chan, K.S., 1994. *Teaching Principles and Practice*. (Second Edition). New York: Prentice Hall
- Dahlan, M. A 1984. *Proses Pembuatan Gula Merah Balai Besar Industri*. Hasil Pertanian: Bogor.
- Dalimartha, S. 2001. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta : Trubus Agriwidya.
- Dewi, I.K., dan Lestari, T. 2016. *Formulasi Dan Uji Hedonik Serbuk Jamu Instan Antioksidan Buah Naga Super Merah (Hylocereus Costaricensis) Dengan Pemanis Alami Daun Stevia (Stevia Rebaudiana Bertoni M.)*. *Jurnal Terpadu Ilmu Kesehatan*, Vol. 5 (2), hlm 110-237.
- Deviana C., Sola .F. G., dan Z. Masyithah. 2015. *Kristalisasi Likopen Dari Buah Tomat (Lycopersicon Esculentum) Menggunakan Antisolvent*. *J. Teknik Kimia USU*, 2015; 4(4):39-45.
- Encik E. R., dan Martanto. 2016. *Minuman Fungsional Serbuk Instan Jahe (Zingiber Officinale rose) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Maneh (Eleutheria Americana Merr) Sebagai Pewarna*. *J. Teknik Pertanian* 4(4):315-32.
- Fachry, A. R., J. Tumanggor, dan N. P. E. Yuni. 2008. *Pengaruh Waktu Kristalisasi Dengan Proses Pendinginan Terhadap Pertumbuhan Kristal Amonium Sulfat Dari Larutannya*. *Jurnal Teknik Kimia*, 15 (2) : 9-16.

- Fennema, O.W. 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd (ed)*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Friberg, S.E dan Larson, K. 1997. *Food Emulsions* (edisi ke-3). Marcell Dekker, Inc. New York.
- Girsang, J. 2003. *Kajian Formulasi Minuman Madai dari Rempah-rempah dan Pengaruhnya Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Giulietti, M. Costa., Bernardo, A., Silva, A.T.C.R, and Crestani, C . 2010. *Integration Of The Process Of Fructose Crystallization By Addition Of Anti-Solvent. Brazil* : Department of Chemical Engineering, Federal University of São Carlos
- Gotama, B. dan Mahfud. 2015. *Pengaruh Teknik Seeding terhadap Yield Kristal pada Kristalisasi Patchouli Alcohol dari Minyak Nilam*. Seminar Nasional Teknologi (SENATEK) 2015. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya
- Haryanto, B. 2017. *Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Bubuk Instan Daun Sirsak (Annona muricata L.) Dengan Metode Kristalisasi*. Jurnal : Pascapanen Penelitian. Vol. 14 (3).
- Hatasura, R.N. 2004. *Pengaruh Jenis Bahan Pengisi dan Pemanis terhadap Minuman Instan dari Daun Jati Belanda (Guazuma ulmifolia) dan Buah Mengkudu (Morinda citrifolia)*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herold. 2007. *Formulasi Minuman Fungsional berbasis Kumis Kucing (Orthosiphon aristatus BI. Miq) Yang Didasarkan Pada Optimasi Aktivitas Antioksidan, Mutu, Citarasa dan warna*. Skripsi : Institut Pertanian Bogor
- Ichikawa, T. 1994. *Functional Foods in Japan. Di dalam: I. Goldberg (Ed.). Functional Foods: Designer Foods, Pharmafoods, Nutraceuticals*. Chapman & Hall, USA.
- Indrawati., Ariva, F.S., dan Refilda. 2018. *Penentuan Kandungan Antioksidan dalam Rimpang Kencur (Kaempferia galanga L.) yang Diekstraksi dengan Bantuan Gelombang Ultrasonik*. Chempublish Journal, Vol. 3 (2). p. 64-74.
- Ishartani, D., Kawiji., dan Khasanah, L.U. 2012. *Produksi Bir Pletok Kaya Antioksidan*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. 5 (2).
- Kumalaningsih, Sri. 2006. *Antioksidan Alami : Penangkal Radikal Bebas, Sumber, Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.

- Kuntorini, E.M., dan Astuti, M.D., 2010. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbulus Bawang Dayak (Eleutherine americana Merr.)*. Jurnal Sains dan Terapan Kimia, Vol. 4 (1).
- Kusumowati, I.T.D., Melannisa, R., dan Ratri, K. 2011. *Korelasi Kandungan Fenolik dan Aktivitas Antioksidan Daun Jambu Mete*. Biodemika, Vol. 3 (2).
- Maku, F.M.N., Antuli, Z., dan Liputo, S.A. 2020. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Daun Salam Kombinasi Daun Sirsak sebagai Minuman Fungsional dengan Variasi Suhu Pemanasan*. Jurnal Ilmiah, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo.
- Mekhanzie, M. (2012). *Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Jambu Mete Sebagai Denture Cleanser Terhadap Pertumbuhan Candida Albicans Dengan Waktu Perendaman 15 Menit*.
- Obtrando. 2010. "*Anacardium Occidentale, L Jambu Mete*". Dari buku ppt2. <http://obtrando.files.wordpress.com/2010/09/anacardium-occidentaledari-bukuppt2.pdf>
- Oktaviany, Y. 2002. *Pembuatan Minuman Instan Cinna-Ale dari Rempah Asli Indonesia*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pradono, D.I., Y. Lestari, D. Saprudin, D. Firmansyah, S. Febriany, dan L.K. Darusman. 2006. *Formulation of Supplement Jamu From Pasak Bumi (Eurycoma longifolia Jack and Ginger, and In Vitro Pharmacological Assay of Antioxidant)*. Di dalam: Technical Report Promoting Selected Non Timber Forest Product Based on Community Participation Approach to Support Sustainable Forest Management in East Kalimantan Vol.2. Pusat Studi Biofarmaka IPB bekerjasama dengan Departemen Kehutanan dan PT. Inhutani I
- Rengga, P. W. D. dan A. P. Handayani. 2004. *Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu*. Jurnal Fakultas Teknik Kimia Semarang. Universitas Negeri Semarang
- Rosniar, M. 2016. *Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh*. Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Said, N. 2005. *Pembuatan Tablet Effervescent Susu Kambing Dengan Metode Granulasi Basah*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sakdiyah, K. dan Wahyuni, R. 2019. *Pengaruh Persentase Maltodekstrin Dan Lama Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk*

- Instan Terong Cepoka (SOLANUM TORVUM)*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 10 (1): 24-34.
- Santosa, L., Yamlean, P.V.Y., dan Supriati, H.S. 2017. *Formulasi Granul Effervescent Sari Buah Jambu Mete (Anacardium occidentale L.)*. Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT, Vol. 6 (3).
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Daya Aksara.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Ed. ke-4*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarsono, dkk. 2002. *Dalam Tumbuhan obat II*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Sekip Utara (hal.41).
- Sulistiyawati, D. & S. Mulyati. 2009. *Uji Aktivitas Antijamur Infusa Daun Jambu Mete (Anacardium occidentale, L) terhadap Candida albicans*. Biomedika, 2(1) : 47-51.
- Suratman, Sumiwi, S. A., dan Gozali, D. 1996. *Pengaruh Ekstrak Antanan Dalam Bentuk Salep, Krim, Dan Jelly Terhadap Penyembuhan Luka Bakar*, 31-36, Cermin Dunia Kedokteran.
- Suryanto, R. 2000. *Pembuatan Bubuk Sari Buah Sirsak (Annona muricarpa) dari Bahan Baku Pasta dengan Metode Foam Mat Drying, Kajian Suhu Pengerinan, Konsentrasi Dekstrin dan Lama Penyimpanan Bahan Baku Pasta*. Tesis FTP. Universitas Brawijaya. Malang
- Tangkeallo, C., Widyaningsih, T. D. 2014. *Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana Kajian Jenis Bahan Baku dan Penambahan Serbuk Jahe*. Jurnal : Universitas Brawijaya. Vol.2, No.4.
- Werdhasari, A. 2014. *Peran Antioksidan Bagi Kesehatan*. Jurnal : Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Baltbangkes, Kemeskes RI. Vol.3 (2).
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan terhadap Kesehatan Tubuh, Healthy Choice*. Edisi IV.
- Wijayakusuma, H. 2002. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Indonesia: Seri Rempah, Rimpang, dan Umbi*. Milenia Populer, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yanto, A. 2016. *Pucuk Daun Jambu Mede*. Diakses pada <https://www.kebunpedia.com/threads/pucuk-daun-jambu-mede.6117/> (1 April 2020).

- Yolandari, A.C., dan Batubara, S.C. 2019. *Formulasi Minuman Serbuk Instan Mentimun Menggunakan Metode Mixture Design*. Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan, Vol. 1 (2).
- Yuliarti, N. 2009. *Sehat, Cantik, Bugar dengan Herbal dan Obat Tradisional*. Jakarta: Andi Publisher.
- Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Cetakan Pertama. Yogyakarta: MedPress.
- Yohana, R. 2016. *Karakteristik Fisika, Kimia, dan Organoleptik Minuman Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton). Dan sari buah Terung Pirus (*Cyhomandra betacea*, Sent.)*. Skripsi : Universitas Andalas.
- Zuhra, C.F. 2006. *Flavour (Cita Rasa)*. Karya Ilmiah. Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.