

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian pembuatan *edible coating* pati buah pedada dengan penambahan konsentrasi sorbitol terhadap pelapisan produk dodol yang dilakukan pengamatan selama penyimpanan 3, 6, 9, dan 12 hari, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Karakteristik dodol yang dilapisi *edible coating* pati buah pedada dengan penambahan konsentrasi sorbitol menghasilkan nilai kadar air berkisar 12,87 – 19,69%, aktivitas air (a_w) berkisar 0,887 – 0,937%, serta nilai TBA berkisar 0,06 – 0,48 mg malonaldehid/Kg.
2. Sedangkan tingkat penerimaan produk melalui uji organoleptik produk dodol menunjukkan skor masing-masing pada parameter warna berkisar 2,8 – 6,4 (agak tidak suka – suka), aroma berkisar 2,9 – 6,1 (agak tidak suka – suka), rasa berkisar 3,6 – 6,5 (netral – sangat suka), tekstur 1,7 – 6,5 (tidak suka – sangat suka), serta tingkat ketengikan berkisar 3,1 – 6,4 (agak tidak suka – suka).
3. Perlakuan terbaik berdasarkan pengujian yang telah dilakukan ditunjukkan oleh perlakuan penambahan konsentrasi sorbitol 4% selama pengamatan penyimpanan 3, 6, 9, dan 12 hari dengan karakteristik yang menunjukkan kadar air berkisar 19,09-14,96%, aktivitas air (a_w) berkisar 0,917-0,887%, TBA berkisar 0,011-0,06 mg malonaldehid/Kg, serta tingkat kesukaan pada pengamatan warna dengan skor berkisar 6,2-5,6 (suka), aroma dengan skor berkisar 5,6-4,7 (suka-agak suka), rasa dengan skor berkisar 6,1-5,1 (suka), tekstur dengan skor berkisar 6,1-3,1 (suka-agak tidak suka), dan ketengikan dengan skor berkisar 6,4-4,1 (suka-netral).

5.2 Saran

Saran berdasarkan penelitian yang telah dilakukan yaitu perlunya memperhatikan proses penataan produk setelah dilakukan pelapisan *edible coating* sehingga produk dapat terlapisi dengan baik. Hal ini dilakukan karena proses

penyelesaian akhir terhadap pelapisan *edible coating* pada produk, dapat mempengaruhi penampakan visual ketika produk akan dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, R., Moushumi, S. J., Ahmed, H., Ali, M., Haq, W. M., Jahan, R., & Rahmatullah, M. (2010). Serum glucose and lipid profiles in rats following administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl.(Sonneratiaceae) leaf powder in diet. *Advances in Natural and Applied Sciences*, 4(2), 171-174.
- Anam, C., Riyadi, N. H., & Nur, A. S. (2013). Aplikasi Edible Coating Pati Ubi Kayu Dalam Pembuatan Permen Saga (*Adenantha Pavonina*) Terhadap Karakteristik Sensoris, Umur Simpan, Dan Kimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3).
- Azis, R. (2018). Karakterisasi Mutu Minyak Kelapa Hasil Proses Pemeraman dan Pemasakan Santan. *Jurnal Of Agritech Science*, 2(1), 45-57
- Badan Standarisasi Nasional 2015. SNI.2354.2:2015 Pengujian Kadar Air Pada Produk Perikanan
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. (2017). Pengaruh pelapis dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *agriTECH*, 37(3), 280-287.
- Druchta, J.M. and Catherine, D.J. 2004. An Update on Edible Films. <http://www.csaceliacs.org>.
- Elfirah., Rahmatu, R. Dg., & Nilawati, J., Kualitas Dendeng Ikan Selar (*Selaroides leptolepis*) Dengan Penambahan Likopen Dari Tomat (*Lycopersium pyriforme*). *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako*, 4(3), 44-54.
- Fatma. (2015). Eksperimen Pembuatan Dodol Labu Kuning. *Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang*.
- Fauziati, F., Adiningsih, Y., & Priatni, A. (2016). Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit sebagai Edible Coating Buah Jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1), 64-69.
- Fellows, P. (2000). Principles and practice. *Food processing technology*, 2nd ed., ed. Ellis Horwood, Chichester, UK, 369-380.
- Gigih, A. (2008). Formulasi Produk Pangan Darurat Berbasis Tepung Ubi Jalar, Tepung Pisang, dan Tepung Kacang Hijau menggunakan Teknologi Intermediate Moisture Foods (IMF). *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*.
- Gunawan, V. (2009). Formulasi Dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika (*Capsicum annum varietas Athena*). *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*.

- Harijono, E. Z., & Aryani, F. N. (2000). Pengaruh Proporsi Tepung Beras ketan dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kue Semprong. *J. Makanan Tradisional Indonesia*, 2(3), 39-45.
- Hasniarti. (2012). Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (Dillenia serrata Thumb). *Skripsi. Universitas Hasanuddin Makasar*.
- Herdigenarosa. (2013). Pembuatan Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Jeruk Bali (Citru maxima) dengan Variasi Sorbitol Sebagai Plasticizer. *Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta*
- Hidayati, S., Zuidar, A. S., & Ardiani, A. (2015). Aplikasi sorbitol pada produksi biodegradable film dari nata de cassava. *Reaktor*, 15(3), 196-204
- Kataren, S. (2005). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Kusprianti, A. (2008). Sifat Fisik, Organoleptik Dan Bilangan TBA Tepung Daging Sapi Yang Dibuat Dengan Metode Pengeringan Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor*
- Lukito, M. S., Giyarto, G., & Jayus, J. (2017). Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Dodol Hasil Variasi Rasio Tomat Dan Tepung Rumput Laut. *Jurnal Agroteknologi*, 11(01), 82-95.
- Mahadin. (2015). Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Manalu. (2011). Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) dan Hasil Olahannya. *Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Manuhara, G. J., & Kawiji, K. (2009). Aplikasi Edible Film Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami Pada Coating Sosis Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 50-58.
- Muin, R., Anggraini, D., & Malau, F. (2017). Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film Dari Tepung Tapioka Dengan Penambahan Gliserol Dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(3), 191-198.
- Omega. (2011). Pengaruh Penambahan Gliserol Dengan Berbagai Konsentrasi Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta*.

- Pahlevi, Y.R. (2011). Aplikasi Edible Coating Chitosan Ekstrak Daun Jati pada Sosis Daging Sapi untuk Menghambat Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif. *Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.*
- Pradana, G. W., Jacob, A. M., & Suwandi, R. (2017). Karakteristik tepung pati dan pektin buah pedada serta aplikasinya sebagai bahan baku pembuatan edible film. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 20(3), 609-619.*
- Purwanti, A. (2010). Analisis kuat tarik dan elongasi plastik kitosan terplastisasi sorbitol. *Jurnal Teknologi, 3(2), 99-106.*
- Riyanto, D. N., Utomo, A. R., & Setijawati, E. (2017). Pengaruh penambahan sorbitol terhadap karakteristik fisikokimia edible film berbahan dasar pati gandum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi, 16(1), 14-20.*
- Rosniar, M. (2016). Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh. *Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Rostini, I. (2011). Pengembangan Edible Coating Pada Udang Rebus Berbahan Dasar Surimi Limbah Filet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus Sp.*). *Tesis Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.*
- Rufaizah, U. (2011). Pemanfaatam Tepung Sorgum (*Sorgum Bicolor L. Moench*) Pada Pembuatan Snack Bar Tinggi Serat Pangan Dan Sumber Zat Besi Untuk Remaja Putri. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat. *Fakultas Teknologi Manusia. IPB, Bogor.*
- Santoso, B., Saputra, D., & Pambayun, R. (2004). Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 15(3), 239-252.*
- Setiavani, G., Ahza, A. B., & Suyatma, N. E. (2018). Teknologi Pengolahan dan Peningkatan Nilai Gizi Dodol. *Pangan, 27(3), 225-234.*
- Sinurat, E., Peranginangin, R., & Wibowo, S. (2007). Pengaruh Konsentrasi kappa Karaginan Pada Es Krim Terhadap tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi kelautan dan Perikanan, 2(2), 81-89.*
- Sitompul, A. J. W. S., & Zubaidah, E. (2017). Pengaruh jenis dan konsentrasi plasticizer terhadap sifat fisik edible film kolang kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri, 5(1).*
- Sudaryati, H. P., Mulyani, S. T., & Hansyah, E. R. (2010). Sifat fisik dan mekanis edible film dari tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan karboksimetil selulosa. *Jurnal Teknologi Pertanian, 11(3), 196-201.*

- Suryanagara. (2013). Uji Kadar Air, Aktivitas Air, Dan Ketahanan Benturan Ransum Komplit Domba Bentuk Pelet Menggunakan Daun Kelapa Sawit Sebagai Substitusi Hijauan. *Skripsi Fakultas Peternakan Bogor Institut Pertanian Bogor*.
- Sonia, I. (2017). *Perbandingan Konsentrasi Pati Sukun Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Edible Film Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Syarief, R., & Halid, H. (1993). *Teknologi pengemasan pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Tahir, M.M., Abdullah, N., Rahmadani, R. (2014). Formulasi Bumbu Penyedap Berbahan Dasar Ikan Teri (*Stolephorus*spp.) dan Daging Buah Picung (*Pangium edule*) dengan Penambahan Rempah Rempah. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI. Riau*
- Triwarsita, W. S. A., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. (2013). Pengaruh penggunaan edible coating pati sukun (*Artocarpus altilis*) dengan variasi konsentrasi gliserol sebagai plasticizer terhadap kualitas jenang dodol selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Verawati, N., Selvianti, I., & Kalsum, S. U. (2017). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Terhadap Mutu Tahu Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 115-126.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia dan Pangan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia dan Pangan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yahya, K., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2015). Karakteristik Organoleptik Dodol Ketan yang Dikemas dengan Edible Coating dari Kitosan Rajungan Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Nike*, 3(3).