

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari penelitian ini dapat disimpulkan beberapa hasil, sebagai berikut:

1. Penggunaan pektin dan gula berpengaruh dalam memproduksi selai yang berkualitas baik.
2. Perlakuan P3 (pektin 1,5% dan gula 71,0%), menghasilkan selai dengan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan bau tertinggi. Sedangkan perlakuan P1 (pektin 0,5% dan gula 64,0%) merupakan tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan tekstur selai.
3. Perlakuan P2 (pektin 1,0% dan gula 67,5%), merupakan komposisi terbaik dalam pembuatan selai, berdasarkan tingkat kesukaan konsumen.

5.2. Saran

Penelitian lebih lanjut dalam pembuatan selai dapat di lakukan penambahan meliputi :

1. Pektin dapat diganti dengan CMC (karboksimetilselulosa), untuk pembuatan selai dengan kualitas yang baik.
2. Untuk meningkatkan cita rasa dan memperpanjang masa simpan dari selai, dapat dilakukan penambahan sodium benzoat.

Daftar Pustaka

- Anonim. 1992. *Nanas (Ananas comosus)*. <http://www.ristek.go.id>. Diakses November 2006
- Anonim. 2001. *Selai dan Jeli Buah*. Teknologi Tepat Guna Membangun UKM/IKM Daerah. Basis Data Warintek. Kantor Deputi Menteri Negara Riset dan Teknologi Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan IPTEK.
- Anonim. 2002. *Petunjuk Praktikum Teknologi Pengawetan Pangan*. Laboratorium Instruksional I Fakultas Biologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Anonim. 2005. *Recipes For Jelly Making*. <http://www.your-cookbook.com/jelly>. Diakses Oktober 2006
- Balai Besar Industri Agro. 2004. *Jem Buah-Buahan*. Teknologi Tepat Guna Bagi Usaha Dan Menengah <http://www.fao.org/dprin.go.id/ind/teknologi/Teknologi.asp>. Diakses Oktober 2006
- Buckle, Edwards, Fleet, Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Daryanto. 1981. *Bercocok Tanam Buah-Buahan*. Aneka Ilmu. Semarang.
- Departemen Perindustrian. 1981. *Sirup Glukosa*. Standar Nasional Indonesia 0418-81. Jakarta
- Desrosier, W.N. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Flores. 2005. *Make jelly, jam and spread at Home*. NMSU and the U.S. departement of Agriculture Cooperating.
- Gaspers, V. 1989. *Metode Perancangan Percobaan*. Penerbit CV. Armico. Bandung.
- Hanafiah, A.K. 1993. *Rancangan Percobaan Teori Dan Aplikasi*. Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Rismunandar. 1983. *Membudayakan Tanaman Buah-Buahan*. Penerbit Sinar Baru. Bandung.
- Santoso, B. H. 1998. *Sari Buah Nanas*. Kanisius. Yogyakarta.

- Schafer. 1990. *Pineapple*. <http://www.fao.org/docrep/005/y2515e/y2515e17.htm#TopOfPage>. Diakses Oktober 2006
- Soetanto, Edy. 1996. *Manisan Buah-Buahan 1*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sudjana. 1996. *Metode Statistika*. Edisi ke 6. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Suryani, Hambali, Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Suseno, P.I.T. 2000. *Gelatin Untuk Memperbaiki Sifat Permen Jelly*. Zigma. Fakultas Teknologi Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi
- Winarno, F.G. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Wirakusumah, S, Emma. 2005. *Jus Buah dan Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.