

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa uji warna pada P0 terlalu pucat, P1 dan P2 agak cokelat sedangkan P3 lebih cokelat. Tekstur P0 kasar, P1 dan P2 agak lembut sedangkan P3 lebih lembut dan kental. Aroma pada P0 kurang baik, dan P3 lebih baik daripada P1 dan P2. Rasa pada P0 sepat, P3 memiliki rasa lebih baik dari P1 dan P2. Panelis paling menyukai warna, tekstur, aroma dan rasa pada P3.
2. Selai kulit pisang kepok memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat, lemak, protein yang sangat penting bagi tubuh manusia. Karbohidrat dalam selai kulit pisang merupakan kandungan yang paling tinggi. Selai dengan kualitas baik berdasarkan uji organoleptik dan kandungan gizi yaitu selai pada perlakuan P3.

5.2 Saran

Berdasarkan kajian dalam penelitian ada beberapa hal yang perlu disarankan antara lain :

1. Perlu adanya penelitian lanjutan mengenai kadar air yang lebih tinggi pada perlakuan selai kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.)
2. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang kandungan vitamin pada selai kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.)
3. Perlu adanya penelitian lanjutan tentang menurunnya kadar protein pada saat penambahan daging pisang pada adonan kulit pisang.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, C., Khair, R. M., dan Saputra, M. W. 2016. *Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata L.) Sebagai Karbon Aktif Untuk Pengolahan Air sumur Kota Banjarbaru: Fe dan Mn*. Jukung (Jurnal Teknologi Lingkungan), 1(1).
- Ahda, Y. dan S. H. Berry. 2008. *Pengolahan limbah kulit pisang menjadi pektin dengan metode ekstraksi*. Jurnal Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Diponegoro.
- A. Khairun Mutia dan Rafika Yunus. 2016. *Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung*. Fakultas Pertanian. Universitas Gorontalo.
- Anonim. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-37462008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Ardiansyah, G., F. Hamzah dan R. Effendi. *Variasi Tingkat Keasaman Dalam Ekstraksi Pektin Kulit Buah Durian*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian, Volume 1 (2).
- Badan Pusat Statistik NTT. 2021. *Nusa Tenggara Timur Dalam Angka*. Cv. Silvia Kupang.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2012. *Produksi Buah-buahan di Indonesia*. 2011. Jakarta.
- Badan Pusat Statistika. 2015. *Nilai Produksi Industri Menurut Jumlah Produksi di Indonesia Tahun 2014*. Badan Pusat Statistika. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Pisang Menurut Provinsi Tahun 2015-2019*. Direktorat Jenderal Hortikultura.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008. Jakarta.
- Buckle, K. A. 2011. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- Cahyadi, Wisnu. 2012 *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi aksara. Jakarta
- Damayanti, W. 2000. *Aneka Penganan*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Dersroiser, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta
- Dewati, R. 2008. *Limbah kulit pisang kepok sebagai bahan baku pembuatan etanol*. UPN Press. Surabaya

- Dewi, R. P. 2014. *Pemanfaatan Kulit Pisang Ambon (Musa paradisiaca) Sebagai Pektin Pada Selai Kacang Hijau (Phaseolus radiats)*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Eliyasm, R., N. S. Indeswari dan V. Yuliani. 2011. *Penambahan bunga rosela dalam seduhan pada pembuatan selai lembaran dari buah salak (Salacca edulis Reinw.)*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas Vol.15:48-54.
- Ermawati, W.O., Wahyuni, S., & Rejeki, S. 2016. *Kajian Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Raja (Musa paradisiaca var Raja) Dalam Pembuatan Es Krim*. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 1 (1), 67-72.
- Estiasih, Teti, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Fahrizal dan Fadhli, R. 2014. *Kajian Fisiko Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kulit Kakao*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 6 (3): 13-17.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Kanisius. Yogyakarta
- Fitria, F., Rahayu, P., Sa'adah, F., Rustia, E.A., dan Desvika, E. 2013. *Nata De Kuping Sebagai Alternatif Jajanan Sehat untuk Masyarakat*. Universitas Negeri Surabaya.
- Hanum. 2012. *Ekstraksi pektin dari kulit pisang raja (Musa sapientum)*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Sumatra Utara, Volume 1 (1).
- Hartono, A. & Janu, P. B. 2013. *Pelatihan Pemanfaatan Limbah Kulit Pisang Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kerupuk*. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan. Vol 2 No 3, September 2013, hal 198-203.
- Herianto, A., Hamzah F., dan Yusmarini., 2015. *Studi Pemanfaatan Buah Pisang Mas (Musa acuminata) dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dalam Pembuatan Selai*. Jom FAPERTA Vol. 2 No. 2.
- Hidayat, A. 2008. *Pengantar Ilmu Kesehatan Anak Untuk Pendidikan Kebidanan*. Salemba Medika. Jakarta. hal 42-43.
- Hutagalung, D. P. 2013. *Ekstraksi dan Evaluasi sifat-sifat Prebiotik Pektin Kulit Pisang*. Tidak Diterbitkan. Skripsi. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Julfan, Harun, Noviar, Rahmayuni. 2016. *Pemanfaatan Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Linn) Dalam Pembuatan Dodol*. Jom Faperta, Vol. 3 No. 2.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang -pisang Komersial*. ARCITA. Yogyakarta

- Koni. 2009. *Pemanfaatan Tepung Kulit Pisang Hasil Fermentasi dengan Jamur Tempe (Rhyzopus oligosporus) dalam Ransum Terhadap Pertumbuhan Broiler*. Skripsi Universitas Nusa Cendana. Kupang.
- Liur, Isye, Jean. 2014. *Analisa Sifat Kimia Dari Tiga Jenis Tepung Ubi Jalar (Ipomea batatas L.)*. Jurnal Agrinimal, Vol. 4, No. 1.
- Lisdiana, Facrudin. 1998. *Memilih dan Memanfaatkan Bahan Tambahan Makanan*. Trubus Agriwidya. Unggaran
- Matondang, D., Lubis, Z., Nurminah, M. 2014. *Study Pembuatan Selai Coklat Kulit Pisang Barangan*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 2 (2): 111-116.
- Munadjim. 1982. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Gramedia. Jakarta
- Munasari, S., Dwi S., & Jefriadi. 2018. *Daya Terima Panelis dan Karakteristik Selai Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Pisang Ambon*. Jurnal Teknologi Agro-Industri, 5(1), 10-17.
- Nurhayati, N., M. Maryanto, dan Tafrikah, Rika. 2016. *Ekstaksi pektin dari kulit pisang dengan variasi suhu dan metode*. Jurnal AGRITECH, Vol. 36, No. 3.
- Octavia, S. 2014. *Uji Organoleptik dan Vitamin C Selai Buah Kersen (Muntingia calabura) dengan Penambahan Gula Pasir dan Pektin dari Kulit Jeruk Siam (Citrus nobilis var. microcarpa)*. FKIP. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Okorie, D.O., Eleazu, C.O., dan Nwosu, P. 2015. *Nutrient and Heavy Metal Composition of Plantain (Musa paradisiaca) and Banana (Musa paradisiaca) Peels*. Journal of Nutrition & Food Sciences. 5 (370): 1-3.
- Pary, C., Masita., Safrah, A., Nurfadillah, M., Setiyawati, E. 2016. *Analisis Kandungan Gizi Limbah Kulit Pisang Kepok (Musa paradisiaca Formatypica) Sebagai Bahan Baku Kerupuk*. Jurnal Biology Science & Education, 5(1): 112-123.
- Rahayu, W.P. 2008. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, R. 2018. *Pengaruh Penambahan Buah Naga Merah Terhadap Kualitas Selai Kulit Pisang Kepok*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Ramadhan, M., Ricky Faizah, Hamzah dan Harun, Noviar. 2014. *Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) dan Mangga (Mangifera indica L.) dalam Pembuatan Fruit leather*. Jurnal SAGU, Vol.14 No.1.

- Rusdianti, E., Sri P., dan Paulus W. 2020. *Penyuluhan Tentang Peluang Usaha Guna Menumbuhkan Kemandirian Ekonomi Ibu Rumah Tangga Kelurahan Gedanganak, Kecamatan Ungaran Timur, Kabupaten Semarang*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 7 (2), 147-153.
- Sangur, Kristin. 2020. *Uji Organoleptik dan Kimia Selai Berbahan Dasar Kulit pisang Tongkat Langit (Musa troglodytarum L.)*. Jurnal BIOPENDIX 7 (01): 26-38.
- Saraswati. 2015. *Uji Aktifitas Antibakteri Ekstrak Etanol Limbah Kulit Pisang Kepok Kuning terhadap Bakteri Penyebab Jerawat*. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Saragih, B., I. Karyati, D. Sumarna. 2010. *Pengaruh Pewarna Ekstrak Cair Alami Bawang Tiwai (Eleutherine americana Merr) Terhadap Mutu Selai Kulit Pisang Kepok (Musa radisiaca Linn)*. Jurnal Teknologi Pertanian.
- Sari, DM. 2015. *Kandungan Vitamin C dan Sifat Organoleptik pada Selai Kulit Pisang Ambon dengan Penambahan Buah Kresen dan Bunga Rosella*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Soekarto, S.T. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor.
- Someya, S., Y. Yoshiki dan K. Okubo. 2002. *Food Chemistry*. 79(3): 351354.
- Standar Industri Indonesia (SII). No. 173 tahun 1978. *Kriteria Mutu Selai Buah*.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 3746: 2008. *Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3746: 1995. *Syarat Mutu Selai Buah*. Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sulihono, A., 2012. *Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin dari Kulit Jeruk Bali (Citrus maxima)*. Palembang: Jurnal Teknik Kimia No. 4, Vol 18.
- Supriyanto, R. Budi, Y. Marsono dan Supranto. 2006. *Kinetika perubahan kadar 5-hydroxymethyl-2-furfural (HMF) bahan makanan berpati selama penggorengan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Volume.17, No. 2.
- Sutriyono, Y. Dan Pato, U. 2016. *Pemanfaatan Buah Terung Belanda dan Kulit Pisang Kepok Dalam Pembuatan Selai*. Jom Faperta, 3(2), 1-13.

- Uswatun H, A. 2011. *Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatan Es Krim Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- Wahyudi. 2005. *Kimia Organik II*. Universitas Malang. Malang.
- Waloya, T., Rimbawan., Andarwulan, N. 2013. *Hubungan Antara Konsumsi Pangan dan Aktivitas Fisik dengan Kadar Kolesterol Darah Pria dan Wanita Dewasa di Bogor*. Jurnal Gizi dan Pangan, 8(1), 13.
- Widodo, Slamet. 2017. *Kandungan Gizi Selai Kulit Semangka Lembaran dengan Penambahan Jelli*. Seminar Nasional Fakultas Teknik Universitas Negeri Makasar.
- Wijaya, R.A. 2010. *Proses Pengolahan Selai Nanas Organik dan Pendugaan Umur Simpannya*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Pengawetan Bahan Pangan*. Gramedia Pustaka. Jakarta
- Zulfahnur, R. Nurapriani, T. Tegar dan D. Askanovi. 2009. *Mempelajari reaksi pencoklatan enzimatis pada buah dan sayur*. Program Kreativitas Mahasiswa. Institut Pertanian Bogor.