

BAB VI **KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan

1. Tidak ada perbedaan tingkat kestabilan emulsi teh-susu yang dihasilkan akibat perbedaan jenis teh yang digunakan.
2. Ada perbedaan tingkat kestabilan emulsi teh-susu yang dihasilkan akibat perbedaan konsentrasi lesitin pada jenis teh yang berbeda.
3. Ada pengaruh perbedaan jenis teh dan konsentrasi lesitin terhadap tingkat kesukaan panelis terhadap warna, aroma, dan rasa dari teh-susu yang dihasilkan.
4. Perlakuan terbaik adalah T2L3 (teh hitam-konsentrasi lesitin 0,10%) yang pada hari ke-7 penyimpanan memiliki nilai CI sebesar 4,12%, serta mengandung 1,35% lemak dan 1,07% protein.

5.2 Saran

Penelitian mengenai *emulsifier* yang digunakan dalam pembuatan teh-susu sampai saat ini masih belum banyak mendapat perhatian. Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan terhadap jenis dan konsentrasi *emulsifier* agar terbuka lebih banyak pilihan *emulsifier* yang dapat digunakan dalam pembuatan teh-susu (misalnya: kasein, *xanthan gum*), serta diketahui konsentrasi efektifnya untuk menghasilkan sistem emulsi teh-susu yang lebih stabil selama penyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi Offset.
- American Lecithin Company. 2003. *Lecithin Applications*. Available at: http://www.americanlecithin.com/leci_appfood.html. (20 September 2006).
- Aurand, L. W., A. E. Woods, dan M. R. Wells. 1987. *Food Composition and Analysis*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Brookside Dairy Ltd. 2006. *Dairy Products*. Available at: <http://www.brookside.co.ke/allproducts.asp?categoryid=1>. (2 November 2006).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W. 2002. *Lesitin*. Available at: <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0504/06/cakrawala/penelitian01.htm>. (11 Juni 2006).
- Danviriyakul, S., D. J. McClements, E. Decker, W. W Nawar, dan P. Chinachoti. 2002. *Physical Stability of Spray-Dried Milk Fat Emulsion as Affected by Emulsifiers and Processing Conditions*. J. Food Sci. 67 (6): 2183 – 2189.
- DeGarmo, E. P., W. G. Sullivan, dan J. A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy, 9th edition*. New York: MacMillan Publishing Company.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1983. *Syarat Mutu Gula Pasir*. SII 0722-83. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Dickinson, E. 1992. *An Introduction to Food Colloids*. Oxford: Oxford University Press.
- Food-Info.net. 2006. *Jenis-Jenis Gula dan Berbagai Produk Terkait*. Available at: <http://www.food-info.net/id/products/sugar/types.htm>. (15 Oktober 2006).
- Harold N., G. 1992. *Green Tea Composition, Consumption, and Polyphenol Chemistry*. Prev Med 21: 334-50. Dalam Anonim. *Black and Green Tea: How do they differ?*. Available at: www.tea.co.uk/gfx/news/black%20and%20green%20tea%20fact%20sheet%20update%20jan06.doc. (15 Oktober 2006).

- Harsono. 1980. *Manajemen Pabrik*. Jakarta: Balai Aksara.
- Hartoyo, A. 2003. *Teh & Khasiatnya bagi Kesehatan, Sebuah Tinjauan Ilmiah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Volume 3*. United States: John Wiley and Sons, Inc.
- Jacobs, M. B. 1973. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products, 3rd edition*. New York: Robert E. Krieger Publishing Co., Inc.
- Katiyar, S. K. 1996. *Tea in Chemoprevention of Cancer: Epidemiological and Experimental Studies*. J. Oncol 8: 221 – 238.
- Khomsan, A. 2003. *Teh, Sup Kimiai Sumber Antioksidan*. Available at: <http://www.kompas.co.id/kompas-cetak/0305/14/Teh/310128.htm>. (15 November 2005).
- Macedo, J. P., Fernandes L. L., Formiga F. R., Reis M. F., Júnior T. N., Soares L. A. L., dan Egito E. S. T. 2006. *Micro-Emulcrit Technique: A Valuable Tool for Determination of Critical HLB Value of Emulsions*. AAPS PharmSciTech 7(1): Article 21. Available at: <http://www.aapspharmscitech.org/view.asp?art=pt070121>. (15 Oktober 2006).
- Mahungu, S. M. dan W. E. Artz. 2000. *Emulsifiers*. Dalam A. L. Branen, P. M. Davidson, S. Salminen, dan John H. Thorngate III (Ed.). 2002. *Food Additives, 2nd edition*, 707 – 755. New York: Marcel Dekker, Inc.
- McClements, D. J. 1999. *Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques*. Florida: CRC Press.
- Muntini, M. S., L. Handojo, Y. Y. Nazaruddin, Joni, dan R. Santosa. 2003. *Kadar Thearubigin dan Tanin pada Proses Fermentasi Teh Hitam*. Jurnal PATPI KK-32: 550 – 557.
- Nawar, W. W. 1985. *Lipids*. Dalam O. R. Fennema (Ed.). *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Nielsen, S. S. (Ed.). 1998. *Food Analysis, 2nd edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Petrowski, G. E. 1976. *Emulsion Stability and Its Relation to Foods Advances in Food Research*, vol. 22. New York: Academic Press.

- Supriatna, E. 2006. *Sejuta Manfaat Teh Hijau*. Available at: <http://www.insan-madani.com/>. (9 Juli 2006).
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmanto. 1991. *Analisa Bahan Berprotein, Petunjuk Laboratorium*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Syah, A. N. A. 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- The George Mateljan Foundation. 2006. *The World's Healthiest Foods*. Available at: <http://www.whfoods.com/genpage.php?tname=foodspice&dbid=130>. (2 November 2006).
- Vaclavik, V. A. 1998. *Essentials of Food Science*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wikipedia^a. 2006.. *Lesitin*. Available at: <http://id.wikipedia.org/wiki/Lesitin>. (11 Juni 2006).
- Wikipedia^b. 2006. *Black Tea*. Available at: http://en.wikipedia.org/wiki/Black_tea. (11 September 2006).
- Wikipedia^c. 2006. *Milk*. Available at: <http://en.wikipedia.org/wiki/Milk>. (20 September 2006).