

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Konsentrasi pasta ubi jalar ungu berpengaruh nyata terhadap kesukaan warna, kemudahan disendok, *mouthfeel*, dan rasa *soygart*.
2. Semakin tinggi konsentrasi pasta ubi jalar ungu, kesukaan pada parameter warna semakin tinggi.
3. Semakin tinggi konsentrasi pasta ubi jalar ungu, kesukaan pada parameter *mouthfeel*, kemudahan disendok, dan rasa semakin rendah.
4. Perlakuan terbaik adalah *soygart* dengan perlakuan tanpa penambahan pasta ubi jalar ungu (0%).
5. Kesukaan aroma, *mouthfeel*, kemudahan disendok dan rasa dengan perlakuan konsentrasi pasta ubi jalar ungu 3% dan 6% masih dapat diterima panelis karena tidak berbeda nyata terhadap konsentrasi pasta ubi jalar ungu 0%.

#### **5.2. Saran**

1. Sifat sensoris *mouthfeel*, kemudahan disendok, dan rasa pada *soygart* dengan perlakuan konsentrasi pasta ubi jalar ungu 12% dan 15% kurang disukai sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan penggunaan bahan lain untuk meningkatkan sifat sensoris *soygart*.
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut pada *soygart* dengan penambahan ubi jalar ungu dalam bentuk bubuk atau tepung ubi jalar ungu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. <http://fmipa.umri.ac.id/wp-content/uploads/2016/09/Pinki-A-Serat-dan-manfaatnya-bg-kesehatan-74-129-1-SM.pdf> (31 Desember 2020).
- Arifuddin, W. 2018. Aktivitas Antioksidan Senyawa Antosianin dari Ekstrak Etanol Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Celebes Biodiversitas* 1(2):26-29.
- Burssens, S., I. Pertry, D. Ngudi, Y. Kuo, M. Montagu dan F. Lambein. 2011. Soya, Human Nutrition and Health. In: El-Shemy, H. Soybean and Nutrition. Croatia, InTech, 157-180.
- Chairunnissa, H., Balia, R. L., Pratama, A., dan Hadiat, R. D. 2017. Karakteristik Kimia Set Yoghurt dengan Bahan Baku Susu Tepung dengan Penambahan Jus Bit (*Beta Vulgaris* L.). *Jurnal Ilmu Ternak*. 17(1): 35-39.
- Chandan, R. C. dan A. Kilara (Eds.). 2011. *Dairy Ingridients for Food Processing*. USA: Blackwell Publishing Ltd.
- Fasya, A., S. Amalia., M. Imamudin., R. Nugraha., N. Ni'mah dan D. Yuliani. 2018. Optimasi Produksi Gelatin Halal Dari Tulang Ayam Boiler (*Gallus domesticus*) Dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl), *Indonesian Journal of Halal*. 2(1): 102-108.
- Gad, A. S., A. M. Kholif, dan A. F. Sayed. 2010. Evaluation of the Nutritional Value of Functional Yogurt Resulting From Combination of Date Palm Syrup and Skim Milk. *J. Food Rechnology*. 5:250-259.
- Ginting, E. and J.S. Utomo. 2011. Anthocyanins and Total Phenolic Contents of Purple-Fleshed Sweet Potato Cultivars and Their Antioxidant Activity. p.101-114. In B. Kusbiantoro, L.K. Darusman, S. Budianto and N. Bermawie (Eds). *Proceedings of the International Conference on Nutraceuticals and Functional Foods* in Denpasar, Bali on 12-15 th October, 2010. Indonesian Centre for Rice Research, AARD. Jakarta.
- Gumilar, J. dan A. Pratama. 2018. Produksi dan Karakteristik Gelatin Halal Berbahan Dasar Usus Ayam. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 28(1): 75-81.
- Hardoko L, Hendarto, Siregar TM. (2010) Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.Poir) sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 21(1): 25-32.

- Hariato, E., S. Ginting dan E. Yusraini. 2018. Pengaruh Penambahan Gelatin dan Starter Terhadap Mutu *Cocogurt*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 6(4): 660-670.
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin, *Mediargo*. 3(1): 39-48.
- Hootman, R.C. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. Philadelphia: American Society for Testing and Materials.
- Husna, E. N., Novita. M. dan Rohaya. S. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Agritech*. 33(3): 296-302.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agent*. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Jiao, Y., Y. Jiang, W. Zhaidan Z. Yang. 2012. Studies on Antioxidant Capacity of Anthocyanin Extract From Purple Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*). *African Journal of Biotechnology*. 11(27): 7046-7054
- Kanbe, M. 1992. Uses of Intestinal Lactid Acid Bacteria and Health In: *Function of Fermented Milk: Chalenges for The Health Science*. London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Kartika, B, Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta.
- Kelly, A. 2019. *Molecules, Microbes, and Meals: The Surprising Science of Food*. USA: Oxford University Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Kedelai-Teori-dan-Praktek.pdf> (05 Oktober 2020).
- Kusuma, M.H. 2007. Pembuatan Yogurt Ubi Jalar Menggunakan Kultur Campuran Bakteri Asam Laktat. *Skripsi S-1*, Jurusan Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Layadi, N., P. Sedyandini, Aylilianawati, F. E. Soetaredjo. 2009. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Kualitas Soyghurt dengan Penambahan Gula dan Stabiliser. *Widya Teknik*, 8(1): 1-11.
- Mahmudatussa'adah, A., D. Fardiaz, N. Andarwulan dan F. Kusnandar. 2014. Karakteristik Warna dan Aktivitas Antioksidan Antosianin Ubi Jalar Ungu, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 176-184.
- Milind dan Monika. 2015. Sweet Potato As a Super-Food. *International Journal of Research in Ayurveda and Pharmacy*. 6(4): 557-562.
- Miskah, S., I. Ramadianti dan A. Hanif. 2010. Pengaruh Konsentrasi CH<sub>3</sub>COOH & HCl sebagai Pelarut dan Waktu Perendaman Pada Pembuatan Gelatin Berbahan Baku Tulang/Kulit Kaki Ayam, *Jurnal Teknik Kimia*. 17(1): 1-6.

- Muchtadi, T., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muchtaridi. 2008. Penyuluhan di Desa Jaga Mukti Kecamatan Surade, Sukabumi, Jawa Barat. Pembuatan Susu Kedelai. Bandung: Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.
- Nirmagustina, D. dan C. Wirawati. 2014. Potensi Susu Kedelai Asam (*Soygurt*) Kaya Bioaktif Peptida Sebagai Antimikroba. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14(3): 158-166.
- Nirmagustina, D.E. dan H. Rani. 2013. Pengaruh Jenis Kedelai dan Jumlah Air Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik dan Kimia Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18(2):168-174.
- Nisviaty, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) Sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus Serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya, *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nizori, A., V. Suwita., Surhaini., Mursalin., Melisa., T.C. Sunarti dan E. Warsiki. 2007. Pembuatan Soyghurt Sinbiotik Sebagai Makanan Fungsional dengan Penambahan Kultur Campuran, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 18(1): 28-33.
- Rachman, S. D., S. Djajasoepeha, D. Kamara, I. Idar, R. Sutrisna, A. Safari, O. Suprijana dan S. Ishmayana. 2015. Kualitas Yogurt Yang Dibuat Dengan Kultur Dua (*Lactobacillus bulgaricus* Dan *Streptococcus thermophilus*) dan Tiga Bakteri (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus* dan *Lactobacillus acidophilus*). *Chimica et Natura Acta*. 3(2): 76-79.
- Rahman, A., D. Fardiaz, W.P. Rahayu, Suliantari dan C.C. Nurwitri. 1992. Teknologi Fermentasi Susu. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ray, B. 2004. Fundamental Food Microbiology, Third Edition. Florida: CRC Press LLC.
- Ray, B. dan A. Bhunia. 2013. Fundamental Food Microbiology, Fifth Edition. USA: CRC Press.
- Renati., M. Andriani dan G. Fauza. 2009. Pengaruh Penambahan Ekstrak Berbagai Jenis Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Jumlah Sel dan Aktivitas Antioksidan Yogurt, *Biofarmasi*. 7(2):68-76.
- Rosidah. 2014. Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Teknobuga*. 1(1): 44-52.
- Silvia. 2002. Pembuatan Yoghurt Kedelai (Soyghurt) Dengan Menggunakan Kultur Campuran *Bifidobacterium bifidum* dan *Streptococcus thermophilus*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Smith, A.K dan S.J. Circle. 1972. Soybean, Chemistry and Technology. AVI Publishing.
- Sukardi, M. Hindun dan Nur Hidayat. 2001. Optimasi Penurunan Kandungan Oligosakarida pada Pembuatan Tepung Ubi Jalar dengan Cara Fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1).
- Suryani, N. F., Sulistiawati dan A. Fajriani. 2009. Kekuatan Gel Gelatin Tipe B dalam Formulasi Granul Terhadap Kemampuan Mukoadhesif. *Makara, Jurnal Kesehatan*. 13:1-4.
- Temesgen, M. 2015. Effect of Application of Stabilizer in Gelation and Syneresis in Yogurt. *Food Science and Quality Management*. 37: 90-102.
- Theresia, R. K. 2017. Pengaruh Pemberian Konsentrasi Perisa Sari Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Kualitas Yoghurt Susu UHT (Ultra High Temperature) Secara Uji Organoleptik, *Skripsi S-1*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Widodo. 2019. Bakteri Asam Laktat Strain Lokal: Isolasi Sampai Aplikasi Sebagai Probiotik dan Starter Fermentasi Susu. Yogyakarta: UGM Press.
- Widowati, S., Suismono, N. E. Suyatma, dan H. A. Prasetya. 2011. Perbaikan Sifat Pati Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Dengan *Heat Moisture Treatment* dan Aplikasinya Pada Pembuatan Beras Ubi Jalar. *Jurnal Pascapanen*. 8(1):1-10.
- Widyanawan, I., P. T. Ina dan I. Widarta. 2015. Pengaruh Perbandingan Beras dan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* var Ayamurasaki) Terhadap Karakteristik Nasi Sehat, *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 5(1): 1-10.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Worobo, S. dan S. H. Kim. 2000. Characteristic and Purification of A Bacteriocin Produced by A Potential Probiotic Culture, *Lactobacillus acidophilus* 30SC. *Journal of Dairy Science*. 83:2747-2752.
- Wulandari, D. A. 2004. Fortifikasi Tepung Tulang Rawan Ayam Pedaging Pada Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Sebagai Sumber Kalsium. *Skripsi S-1*, Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yunus, M., Wahyuni, S., dan Hermanto. 2017. Uji Organoleptik Produk Yoghurt Dengan Starter Bakteri Asam Laktat (BAL) Hasil Fermentasi Ubi Kayu Pada Proses Pembuatan *Wikau Maombo*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(3): 554-561.

- Zamani, Y., Achouri, A., dan Boye, J. I. 2008. Soybean Variety and Storage Effects on Soymilk Flavour and Quality, *International Journal of Food Sciences and Technology*. 43:82-90.
- Zubaidah, E. 2006. Pengembangan Pangan Probiotik Berbasis Bekatul, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 89-95.