

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

- a Penerapan karbonasi pada yoghurt berbahan kombinasi susu skim dan susu kedelai dapat menutup flavor langu yang berasal dari aktivitas enzim lipoksigenase pada susu kedelai.
- b Penambahan CO₂ pada yoghurt tidak mempengaruhi viabilitas bakteri asam laktat yang digunakan.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui jumlah CO₂ yang ditambahkan agar dapat memberikan flavor yang khas dan sensasi rasa soda untuk menutup flavor langu pada yoghurt berbahan kombinasi susu skim dan susu kedelai.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2002. *Yoghurt*. Available at: http://www.warintek.ristek.go.id/%2Fpangan_kesehatan/%2Fpangan/%2Fipb/%2FYoghurt.pdf.
- Anonimous. 2009. *Membuat Gelatin Dari Tulang Sapi*. Available at: <http://ayobertani.wordpress.com>.
- Astawan, Made. 2007. *Pembuatan Air Bersoda*. Available at: <http://forumkimia.multiply.com>.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet & M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Adiono & H. Purnomo, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Jaswir, Irwandi. 2007. *Memahami Gelatin*. Available at: <http://duniapangankita.files.wordpress.com>.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Park, Dong June, Sejong. Oh, Kyung Hyung Ku, Chulkyoon Mok, Sae Hun Kim, & Jee Young Imm. 2005. *Characteristics of Yoghurt-like Products Prepared From The Combination Of Skim Milk and Soymilk Containing Saccharified-rice Solution*. International Journal of Food Sciences and Nutrition 56(1): 23-34.
- Saleh, Eniza. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Available at: <http://library.susu.ac.id>.
- Surajudin, Fauzi R. Kusuma dan Purnomo, Dwi. 2002. *Susu Fermentasi Yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Suryono, A. S., M. Sudarwanto, A. Apriyantono. 2005. *Studi Pengaruh Penggunaan Bifidobakteria Terhadap Flavor Yoghurt*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XVI, No. 1 Th. 2005.
- Sutanto, Felicia. 2005. *Pembuatan Yoghurt Instant Berkarbonasi Dengan Menggunakan Metode Spray Drying*. Zigma Vol. 17 No. 2 Mei 2005.

- Winarno, F. G., W. W. Ahnan. 2003. *Flora Usus dan Yoghurt*. Bogor: M-Brop Press.
- Woodroof, J.G. dan G.F. Philips. 1974. *Beverages: Carbonated and Noncarbonated*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Yuceer, Y. K., J. C. Wilson, and C. H. White. 2001. *Formulations and Processing of Yoghurt Affect The Microbial Quality of Carbonated Yoghurt*. J. Dairy Sci. 84:543-550.