

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Penambahan *Stabilized Calcium Carbonate 140* mempengaruhi kadar kalsium dari susu beras merah-kedelai, semakin banyak *Stabilized Calcium Carbonate 140* yang ditambahkan maka kadar kalsium susu beras merah-kedelai akan semakin tinggi. Susu beras merah-kedelai perlakuan K_5 (*Stabilized Calcium Carbonate 140* 0,5%) memiliki kandungan kalsium yang paling tinggi serta kandungan kalsiumnya mendekati kandungan kalsium susu sapi, yaitu: 133 mg/100 ml.
2. Penambahan *Stabilized Calcium Carbonate 140* tidak mempengaruhi kestabilan emulsi dari susu beras merah-kedelai.
3. Penambahan *Stabilized Calcium Carbonate 140* mempengaruhi viskositas dari susu beras merah-kedelai, semakin banyak *Stabilized Calcium Carbonate 140* yang ditambahkan maka viskositas susu beras merah-kedelai akan semakin tinggi.
4. Penambahan *Stabilized Calcium Carbonate 140* mempengaruhi tingkat kesukaan terhadap rasa susu beras merah-kedelai, akan tetapi tidak mempengaruhi tingkat kesukaan terhadap warna dan aroma susu beras merah-kedelai.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh kalsium karbonat murni terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik susu beras merah-kedelai.

DAFTAR PUSTAKA

- Alden, L. 2006. *Rice*. Available at: <http://www.foodsubs.com/rice/html> update: 16 Februari 2010.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemist.
- Atep. 2003. *Manfaat Kedelai Bagi Kesehatan*. Available at: <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0603/15/1003.htm> update: 16 Februari 2010.
- BWB Technologies. 2006. *A Guide to Flame Photometer Analysis*.
- Champagne, E. T. 1994. *Brown Rice Stabilization*. yang disitasi oleh Marshall, W. E. dan J. I. Wadworth. *Rice Science and Technology*, 17-37. New York: Marcel Dekker Inc.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Eaton, R. 2008. *Make Your Own Milk*. Available at: <http://www.about-milk.info/myoMilk/rice-milk.htm> update: 23 Februari 2010.
- Herbst, S. T. 1995. *Wehani Rice*. Available at: <http://www2.foodtv.com/terms/> update: 23 Februari 2010.
- Hudaya, S. dan I. S. Setiasih. 1988. *Mikro-Nutrien (Vitamin-Mineral)*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Proyek Peningkatan/Pengembangan Perguruan Tinggi Universitas Gadjah Mada.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kohyama, K., Sano, Y., dan Doi, E. 1995. *Rheological Characteristic and Gelation Mechanism of Tofu (Soybean curd)*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 43 (7), 1808-1812.

- Koswara, S. 1992. *Kedelai dan Produk Olahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kroll, R. D. 1984. *Effect of pH on the Binding of Calcium ions by Soybean Protein*. *Journal of Cereal Chemistry*, 61 (6), 490-495.
- Kuntz, L. A. 1998. *Boning Up on Calcium Fortification*. Available at: www.foodproductdesign.com update: 15 Februari 2010.
- Lookhart, G. dan S. Bean. 2000. *Cereal Protein: Composition of Their Major Fraction and Methods for Identification* yang disitasi oleh Kulp, K. Dan J. G. Ponte (Ed). *Handbook of Cereal Science and Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Marshall, R.T. dan Arbuckle, W. S. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing.
- Mateljan Foundation. 2004. *Soya Beans*. Available at: <http://www.whfoods.com/genpage.php> update: 16 Februari 2010.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Petunjuk Laboratorium PAU IPB.
- Mudjajanto, E. S. dan F. R. Kusuma. 2005. *Susu Kedelai: Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: PT. Agromedia Pustaka.
- Nelson A. I., M. P. Steinberg, dan L. S. Wei. 1976. *Illinois Process for Preparation of Soymilk*. *Journal Food Science*. 41: 57-61.
- Nitkowski, J. 2004. *All You Wanted To Know About Clacium and More*. Available at: <http://discount-used-cars.com/ntn%20pages/all%20about%20calcium.htm> update: 12 Februari 2010.
- Nurhari, O. *Emulsi*. Available at: <http://scribd.com/doc/23224827/EMULSI-Ilmu-Meracik-Obat-Ogi-Nurhari> update: 17 Juni 2010.

- Pathomrungsyounggul, P., Michael, J. L., dan Alistair, S. G. 2010. *Effect of Calcium-Chelating Agents and Pasteurisation on Certain Properties of Calcium-Fortified Soy Milk*. Journal of Food Chemistry 118, 808-814.
- Pomeranz, Y. dan C. E. Meloan. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- PURAC. 2009. *Certificate of Analysis*. Singapura.
- Shah, J. N. 2007. *Gellan Gum and Its Applications*. Available at: <http://www.pharmainfo.net/reviews/gellan-gum-and-its-applications-%E2%80%93-review> update: 17 Juni 2010.
- Soekirman. 2003. *Fortifikasi dalam Program Gizi, Apa dan Mengapa, Koalisi Fortifikasi Indonesia*. Available at: www.forumdiskusiindonesia.com update: 9 Maret 2010.
- Stephanie. 2007. *Kajian Proporsi Substitusi Beras Merah dengan Kedelai terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Susu Beras Merah-Kedelai*. Skripsi: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Suardi, D. K. 2005. *Padi Beras Merah: Pangan Bergizi yang Terabaikan*. Bogor: Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol. 7 No. 4.
- Torikata, Y., Ishikara, J., dan Yano, T. 1986. *Protein Coagulation through Reversible and Irreversible Bindings of Calcium*. Journal of Agricultural and Biological Chemistry, 51, 707-714.
- Vyas, H. K. dan P. S. Tong. 2004. *Impact of Source and Level of Calcium Fortification on the Heat Stability of Reconstituted Skim Milk Powder*. Journal of Dairy Science 87:1177-1180.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Zhao, Y., B. R. Martin dan C. M. Weaver. 2005. *Calcium Bioavailability of Calcium Carbonate Fortified Soymilk Is Equivalent to Cow's Milk in Young Women*. Journal Nutrition. 135 (10): 2379-2382.