

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi gelatin memberikan pengaruh nyata terhadap viskositas, daya leleh, dan uji organoleptik (kesukaan terhadap kelembutan dan rasa), tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap *overrun* es krim tanpa lemak yang dihasilkan.
2. Semakin tinggi konsentrasi gelatin, maka viskositas, tingkat kesukaan terhadap rasa dan tekstur dari es krim yang dihasilkan cenderung semakin tinggi sedangkan daya leleh semakin rendah.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah es krim dengan penambahan gelatin 1,5% yang memiliki nilai viskositas 203,75 dPa.s, daya leleh 26,95%, kesukaan terhadap rasa dengan nilai 4,538 yang artinya netral dan kesukaan terhadap kelembutan dimulut dengan nilai 5,025 yang artinya agak disukai.

6.2. Saran

Karena tingkat penerimaan panelis terhadap rasa dan tekstur es krim secara keseluruhan cenderung masih rendah maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk modifikasi formulasi sehingga menghasilkan es krim yang lebih disukai .

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. 1984. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu*. Yogyakarta: Andi offset.
- Anonymous. 1994. *Pisang, Hobi dan Bisnis Trubus*. Jakarta: Pusat Informasi Pertanian Trubus.
- Akalin, A. S., C. Karagozlu., G. Unal. 2007. *Rheological Properties of Reduced Low Fat Ice Cream Containing Whey Protein Isolate and Inulin*. *Europe Food Research Technol* 227: 889-895.
- Akoh, C. Casimir, dan B. G. Swanson. 1994. *Carbohydrate Polyesters as Fat Subtitutes*, New York: Marcel Dekker, Inc.
- Arsdel. V, Copley MJ dan Morgan MI. 1973. *Food Dehydration*. The AVI Publishing Company, Inc. Westport.
- Benson, . 1957. *Plant Classification*. Boston: Health company.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Woolton., 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Bylund, G. 1955. *Dairy Processing Handbook*. Tetra Pack Processing System. Sweden.
- Caballero, B., L.C. Trugo, P.M. 2003. Finglas. *Encyclopedia of Food Science and Nutrition 2nd edition*. UK: Academic Press.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. New York: Aspen Publisher.
- deMan, J.M. 1997 *Principles of Food Chemistry 3rd Edition*. USA: Aspen Publisher, Inc.
- Dickinson, E. And G. Stainsby. 1988. *Emulsion Stability*. In E. Dicknson and G. Stainsby. *Advance in Food Emulsions and Foams*. Elsevier Applied Science. USA.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press, New York.

- Grant, R. A. 1980. *Applied Protein Chemistry*. London: Aapllied Science Publishers Ltd p:2
- Grobben, A.H; P.J. Steele; R.A. Somerville; and D.M. Taylor. 2004. Inactivation of The Bovine-Spongiform-Encephalopathy (BSE) Agent by The Acid and Alkali Processes used The Manufacture of Bone Gelatin. *Biotechnology and Applied Biochemistry*.
- Goff, D. 2008. *Dairy Science and Technology*.
<http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/html>. (28 Agustus 2008).
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, & Engineering* Vol. 4. USA: CRC Taylor & Francis.
- IFT. 1998. *Fat Replacers*. Available at:<http://www.ift.org/knowledge-center/read-ift-publications/science-reports/scientific-status-Summaries/fat-replacers.aspx>
- Marshall, R.T dan Arbuckle W.S. 2000. *Ice Cream 5th edition*. Maryland: Aspen Publishers.
- Marshall, R.T. dan W.S Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. New York: Internasional Thomson Publishing.
- Marshall, R.T., Goff, H. Douglas, Hartel, dan Richar. W. 2003. *Ice Cream 6th edition*. USA: American Public Health Association.
- McWilliam, M. 1995. *Food Fundamentals 6th edition*. USA: Plycon Press.
- Muctadi dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Munadjim. 1992. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: Gramedia.
- Ossiris, Sir. *Pembuatan Es Krim (Skala Industri)*.
<http://lordbroken.wordpress.com/category/ilmu-dan-teknologi-pangan/artikel-es-krim/>
- Padaga, M dan M, E, Sawitri. 2005. *Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Potter, N.N. 1980. *Food Science 3rd edition*. Westport: AVI Publishing Company, Inc.

- Potter, N., Hotchkiss. 1995. *Food Science 5th edition*. New York: Chapman & Hall.
- Rahman. M.S. dan C.O. Pepera. "Drying and Food Preservation", didalam "Handbook of Food Preservation". New York: Marcel Dekker, Inc.
- Suyanti, S. Dan Ahmad, S. 2002. *Pisang Budidaya dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Stadelman, W.J. dan O.J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Tecnology 4th Edition*. Binghamton: The Haworth Press, Inc.
- Varnam, A.H., Sutherland, J.P. 1994. *Milk and Milk Products*. UK: Chapman & Hall.
- Young, S. *Whey Product in Ice Cream and Frozen Dairy Dessert*. 2002 USA: U.S. Dairy Expoert Council.