

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi maizena berpengaruh nyata terhadap viskositas adonan sebelum dan sesudah *aging*, *overrun*, daya leleh, kesukaan terhadap kelembutan tekstur dan rasa manis, tetapi tidak berpengaruh terhadap kestabilan emulsi *ice cream*.
2. Penambahan maizena yang semakin tinggi menyebabkan viskositas adonan sebelum dan sesudah *aging* meningkat, menurunkan *overrun*, menurunkan kecepatan leleh dan meningkatkan penerimaan konsumen pada kesukaan kehalusan tekstur dan rasa manis *ice cream* .
3. Kesukaan terhadap kelembutan tekstur dan rasa manis paling tinggi pada penambahan maizena 0,375% (T2) yaitu pada level suka.
4. Perlakuan terbaik yaitu penambahan maizena 0,375% karena memiliki *overrun* yang masih dapat diterima, menurunkan kecepatan pelelehan *ice cream*, dan memiliki tingkat kesukaan terhadap kehalusan tekstur dan rasa manis yang paling tinggi.

5.2. Saran

Pada penambahan maizena 0,375% masih dihasilkan *ice cream* dengan *overrun* 43,26%, sehingga perlu diteliti lebih lanjut formulasi yang sesuai untuk meningkatkan *overrun*.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, N. dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Pati Jagung Berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *J. Agroland 15 (2) : 89-94*
- AOAC (Association of Official Analytical Chemyst). 1995. *Official Methods of Analysis*. Arlington, Virginia, USA: The Associaton of Official Analytical Chemyst, Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2970-2006: Susu Bubuk*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3713-1995: Es Krim*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Buyong, N., and O. Fennema. 1988. Amount and Size of Ice Crystals in Frozen Samples as Influenced by Hydrocolloids. *J. Food Sci. 71:2630* (dalam Livney, T. M., and Hartel, R. W. 1997. Ice Recrystallization in Ice Cream: Interactions Between Sweeteners and Stabilizers. *J Dairy Sci 80: 447-456*)
- Caret, R., Denniston K. and Topping J. 1997. *Principles and Application of Inorganic, Organic and Biological Chemistry Second Edition*. UK: Wiley
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream First Edition*. UK: RSC Publishing
- Clarke, C. 2012. *The Science of Ice Cream Second Edition*. UK: RSC Publishing
- Fessenden, R. J. dan Fessenden, J. S. 1986. *Kimia Organik Edisi Ketiga Jilid 2*. Jakarta: Erlangga
- Goff, D. and Richard W. H. 2013. *Ice Cream Seventh Edition*. New York: Springer
- Helen, C. 1982. *Food Science. Second Edition*. United States of America: John Willey and Sons

- Herawati, D. A. dan D. A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soughurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan 1(2)*
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Vol 3*. United States of America: John Wiley and Sons, Inc.
- Leonard, W. H. and J. H. Martin. 1949. *Cereal Crop*. New York: The McMillan Company
- Livney, T. and Hartel, R. W. 1997. Ice Recrystallization in Ice Cream: Sweetener – Stabilizer Interaction. *J. Dairy Sci.* 80 (3): 447-456
- Lucas, P. S. 1941. Common Defects of Ice Cream, Their Causes and Control- A Review. *J. Dairy Sci.* 24: 339-368
- Marshall, R. T. and W. S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. Fifth Edition. New York. International Thompson Publishing
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. Fourth Edition. Westport: The AVI Publishing Company Inc
- Rambitan, J. 1988. Isolasi dan Katakterisasi Pati dari Beberapa Varietas Jagung. *Thesis*. Bogor: IPB
- Richana, N. dan Suarni. 2007. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Balai Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Bogor 386-409.
- Robinson, R. K. 1986. *Modern Dairy Technology: 2 Advance in Milk Product*. England: Elsevier Applied Science Publishers LTD.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Medan: USU
- Santosa, B.A.S., Sudaryono dan S. Widowati. 2006. Karakteristik Esktrudat Beberapa Vaarietas Jagung dengan Penambahan Aquades. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 3(2): 96-108*
- Stadelman, W. J. and Owen J. C (Eds.). 1990. *Egg Science and Technology Third Edition*. New York: Food Products Press

- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Jakarta: Bantara Karya Aksara
- Wahyunny, H. I., I. Thohari, dan L.E. Radiati. 2014. *Pengaruh Tingkat Penggunaan Pati Ubi Jalar Cilembu terhadap Kualitas Es Krim Yoghurt Sinbiotik Ditinjau dari Viskositas, Overrun, Kecepatan Meleleh dan Total Plate Count (TPC)*. Malang: Repository Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya
- Walstra, P. and Jenness, R. 1984. *Dairy Chemistry and Physic*. US : John Wiley and Sons, Inc.
- Wang, H. 2013. Understanding of Charge Effect in Pickering Emulsions and Design of Double Pickering Emulsion Templated Composite Microcapsules. *Dissertation*. Georgia : Institute of Technology
- Widiantoko, R.K. dan Yuanianta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(1):54-66
- Windhianingrum, N., Purwadi and Imam T. 2015. *Effect Of Sweet Corn Starch (Zea Mays L. Saccharata) On Synbiotic Yoghurt Ice Cream Quality In Terms Of Viscosity, Overrun, Total Solid And Total Plate Count (TPC)*. Malang: Universitas Brawijaya