

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

- a. Peningkatan konsentrasi *Non-Dairy Whipping Cream* berpengaruh terhadap *overrun*, laju pelelehan, dan *hardness* es krim sari kacang hijau, namun, tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan akan *mouthfeel*, sifat pelelehan, dan rasa es krim sari kacang hijau.
- b. Perlakuan yang direkomendasikan berdasarkan pengujian sifat organoleptik yang meliputi *mouthfeel*, sifat pelelehan, dan rasa ialah es krim sari kacang hijau dengan konsentrasi *Non-Dairy Whipping Cream* sebesar 2%.

#### **6.2. Saran**

Perlu dilakukan pengujian lanjutan untuk mengetahui kadar gula yang tepat, sehingga tingkat penerimaan es krim sari kacang hijau dapat meningkat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., Nurwantoro, dan S. Mulyani. 2012. Daya Kembang, Total Padatan, Waktu Pelelehan, dan Kesukaan Es Krim Fermentasi Menggunakan Starter *Saccharomyces cereviceae*. *J. Anim. Agric.* 1 (2): 65-76. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/aaj/article/view/1006/1022> (8 Desember 2013)
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream 4th Ed.* London: The AVI Publishing Company, Inc., Wesport Connecticut.
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3713-1995: *Es Krim*
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2<sup>nd</sup> ed.* New York: John Wiley & Sons.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. UK: Henry Ling Limited.
- Cody, T.L., A. Olabi, A.G. Pettingell, P.S. Tong, dan J.H. Walker. 2007. Evaluation of Rice Flour for Use in Vanilla Ice Cream. *J. Dairy Sci.* 90: 4575-4585. <http://download.journals.elsevierhealth.com/pdfs/journals/0022-0302/PIIS0022030207719215.pdf> (1 Maret 2014)
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, and J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy. Seventh Edition*. New York: Macmillan Publishing Company.
- Eckles, C.H., W.B. Comb, dan H. Macy. 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Tata McGraw-Hill.
- Glicksman, M. 1983. *Food Polysacarides*. Boca Ratur: CRC Press Inc.
- Guinard, J.X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, B. Uatoni, D. Panyam, A. Kilara. 1997. Sugar and Fat Effect on Sensory Properties of Ice Cream. *J. Food Sci.* 62 (5): 1087-1094. [http://www.readcube.com/articles/10.1111%2Fj.1365-2621.1997.tb15044.x?r3\\_referer=wol](http://www.readcube.com/articles/10.1111%2Fj.1365-2621.1997.tb15044.x?r3_referer=wol) (8 Desember 2013)

- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Halim, Y.K. 2010. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi *Distarch Phosphate* (DSP) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Es Krim Rendah Lemak, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pengolahan Pangan UKWMS, Surabaya.
- Hasenhuettl, G.L., dan R.W. Hartel, Eds. 2008. *Food Emulsifiers and Their Application 2<sup>nd</sup> ed.* New York: Chapman & Hall.
- Hui, Y. H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook Vol.2 Product Manufacturing*. New York: VCH Publisher, Inc.
- Hui, Y. H. 2007. *Handbook of Food Product Manufacturing: Health, Meat, Milk, Poultry, Seafood, and Vegetables*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Kay, D.E. 1979. *Food Legume*. London: Tropical Product Institute.
- Triyono, A., N. Rahman, dan Y. Andriana. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus, L.)*, Yogyakarta: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI
- Maesen, L.J.G. dan S. Somaatmadja. 1993. *Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Marshall, Robert T., dan Arbuckle, W.S. 1996. *Ice cream 5<sup>th</sup> Edition*. USA: Chapman & Hall.
- Merry. 2006. Kajian Pengaruh Penggunaan Ubi Jalar Jingga (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Es Krim, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Muse, M. R. dan R. W. Hartel. 2004. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *J. Dairy Sci.* 87: 1-10. <http://download.journals.elsevierhealth.com/pdfs/journals/0022-0302/PIIS0022030204731355.pdf> (24 April 2014)
- Mubarak, A. E. 2004. Nutritional Composition and Antinutritional Factors of Mung Bean Seeds (*Phaseolus aureus*) as Affected by Some Home Traditional Processes. *Food Chem.* 89: 489-495
- Payumo, E. M. 1978. *The Potensial of Mungbeans as a Protein Supplement for Children Feeding* dalam UNIDO (eds) The 1<sup>st</sup> International Mungbeans Symposium.
- Potter, N. N. 1980. *Food Science 3<sup>rd</sup> edition*. Westport: AVI Publishing Co., Inc.
- Primana, D. 2008. *Wow, Es Krim*. [pkmmulyasari.multiply.com/journal/item/6](http://pkmmulyasari.multiply.com/journal/item/6) (1 Maret 2014)
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprihana. 2012. *Penggunaan Beberapa Jenis Stabilizer pada Es Krim Sari Kacang Hijau*. Malang: Universitas Widyagama. <http://widyagama.ac.id/pertanian/wp-content/uploads/2012/01/2Suprihana.pdf> (8 Desember 2013)
- The U.S Department of Agriculture (USDA). 2011. *Basic Report: 01236, Ice cream, soft serve, chocolate*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/201?fg=&man=&lfacet=&format=&count=&max=25&offset=200&sort=&qlookup=> (15 Mei 2014)
- Tranggono, S., Haryadi., Suparmo., A. Mardiaty., S. Sudarmadji., K. Rahayu., S. Naruki dan M. Astuti., 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Triyono, A., N. Rahman, dan Y. Andriana. 2010. *Pengaruh Proporsi Penambahan Air Pengekstraksi dan Jumlah Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Susu Kacang Hijau (Phaseolus radiatus, L.)*. Yogyakarta: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI

- Ulum, F. 1997. Studi Pengolahan dan Karakteristik Mutu Sari Kacang Hijau, *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/30736/F97FUL.pdf?sequence=1> (27 Desember 2013)
- Van den Berg, J. C. T. 1988. *Dairy Technology in The Tropic and Subtropics*. Pudoc. Wageningen.
- Valentina, F. 2001. Kajian Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Ice Cream*, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pengolahan Pangan UKWMS, Surabaya.
- Widjajaseputra, A. I., T. E. W. Widyastuti, dan C. Y. Trisnawati. 2014. Kajian Penggunaan Kacang Hijau sebagai Bahan Baku *Non-Dairy Ice Cream*: Karakteristik Adonan pada Berbagai Proporsi Santan Kelapa, *Laporan Penelitian* Laboratorium Kimia-Biokimia Pangan dan Gizi, Laboratorium Pengendalian Mutu Pangan dan Pengujian Sensoris, Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS, Surabaya.
- Winarno, F. G. 1985. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama