

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Konsentrasi HPMC memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik (viskositas, *overrun* dan laju pelelehan) Velva Jeruk Manis
2. Konsentrasi HPMC memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (pelelehan di mulut dan *sandness*) Velva Jeruk Manis.
3. Perlakuan terbaik dari hasil uji sifat organoleptik Velva Jeruk Manis adalah penambahan HPMC sebesar 1,4% (H<sub>3</sub>).

#### **6.2. Saran**

Penambahan HPMC pada Velva Jeruk Manis telah mampu memperlambat laju pelelehan, tetapi tingkat kesukaan panelis rata-rata hanya pada kisaran *agak suka* sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mendapatkan produk Velva Jeruk Manis yang lebih disukai oleh panelis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2006. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Bahramparvar, M. and M. M. Tehrani. 2011. Application and Fuctions of Stabilizers in Ice Cream, *Food Review International*. 27 (4): 389- 407. <http://profdoc.um.ac.ir/articles/a/1022651.pdf> (2 September 2015).
- Bayardo, K. M. 2001. Effects of Stabilizers and Processing on the Microstructure and Stability of a Model Ice Cream, *Thesis Master of Science*, Ottawa: The Faculty of Graduate Studies, The University of Guelph. <http://www.collectionscanada.gc.ca/obj/s4/f2/dsk3/ftp04/MQ58362.pdf> (2 September 2015).
- Chandra, E. Y. S. 2010. Kajian Pengaruh Penambahan *Whey Protein Concentrate* sebagai *Fat Replacer* dan *Erythritol* sebagai Pemanis terhadap Karakteristik Fisik Es Krim Rendah Kalori, *Zigma*. 22 (2): 33-39.
- Charley, H. 1982. *Food Science (2<sup>nd</sup> Edition)*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. United Kingdom: The Royal Society of Chemistry.
- Departemen Pertanian. 2005. *Prospek dan Pengembangan Agribisnis Jeruk*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality, *JurnalTeknik Kimia*. 4 (2): 330-334.
- Eckles, C. H., W. B. Combs and H. Macy. 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Tata Mc. Graw Hill.

- Fennema, O. R. 1985. *Food Chemistry 2ed Revised and Expanded*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Goff, D. 2012. *Dairy Science and Technology - Ice Cream*. University of Guelph. <http://www.foodsci.uoguelph.ca/dairyedu/icingr.html> (3 Maret 2015).
- Gunawan, Y. C. 2006. *Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-Agar sebagai Penstabil pada Velve Nenas (Ananascomosus Merr.)*, Skripsi S-1 Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Harril, R. 1998. *Using A Refractometer To Test The Quality of Fruits and Vegetables*. <http://www.nutritionsecurity.org/PDF/Brix.pdf> (3 Maret 2015).
- Ivan C. H. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Velve Apel Manalagi*. Skripsi S-1 Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kartika B. B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Laaman, T. dan P. A. Rakes . 2010. *Hydrocolloid in Frozen Dairy Dessert (Hydrocolloids in Food Processing)*. (Ed. Laaman). Iowa: Wiley- Blackwell.
- Makfoeld, D. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Kanisius
- Marshall, R. T. and W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Phillips, G.O. and P.A. Williams. 2009. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. UK: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component (2 ed)*. California: Academic Press, Inc.
- Pujaatmaka, A.H., Fardiaz, D, Taufik, A. 1993. *Kamus Kimia: Kimia Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*, 2nd ed. New Delhi : Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited.
- Ressang, A. H. dan J. I. Nasution.,1982. *Pedoman Pelajaran Ilmu Kesehatan Susu*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Lexi-Comp: American Pharmaceutical Association, Inc
- Susanto, T dan S. Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: UNESA Press.
- Willms, J. L., H. Schneiderman, dan P. S. Algranati. 2005. *Diagnosis Fisik Evaluasi Diagnosis dan Fungsi di Bangsa*. Jakarta: Erlangga.
- Winarti, S., R. Nurismanto, dan F. Prijatmanto. 2003. *Using of Stabilizer on Processing Velve Fruit Mengkudu*. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 22-23 Juli, 2: 149155.
- Zuhra, C. F. 2006. *Flavor (Citarasa), Karya Ilmiah*, Departemen Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara. [http://respiratory.usu.ac.id/bitstream/123456789/18\\_35/1/06008758.pdf](http://respiratory.usu.ac.id/bitstream/123456789/18_35/1/06008758.pdf) (2 September 2015).