

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. a. Proporsi gelatin dan agar-agar berpengaruh nyata terhadap viskositas adonan *velva* nenas sebelum dan sesudah *aging*, perubahan viskositas selama *aging*, dan *overrun velva* nenas.
b. Proporsi agar-agar yang semakin banyak dibandingkan gelatin cenderung meningkatkan viskositas *velva* nenas (2408,60-234,72 cP) dan menurunkan *overrun velva* nenas (8,68 - 47,18%).
c. Proporsi agar-agar yang semakin banyak dibandingkan gelatin cenderung memperlambat laju pelelehan *velva* nenas.
2. a. Proporsi gelatin dan agar-agar berpengaruh nyata terhadap kesukaan konsumen akan tekstur, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan konsumen akan warna, aroma dan rasa *velva* nenas.
b. Proporsi agar-agar yang semakin banyak dibandingkan gelatin meningkatkan kesukaan konsumen akan tekstur *velva* nenas (nilai 4,39 - 5,10 = netral sampai agak suka).
3. Perlakuan terbaik adalah *velva* nenas dengan proporsi gelatin 0,2% dan agar-agar 0,2% dengan nilai kesukaan warna sebesar 5,18 (agak suka), nilai kesukaan tekstur sebesar 5,10 (agak suka), nilai kesukaan aroma sebesar 4,90 (netral), nilai kesukaan rasa sebesar 5,32 (agak suka), viskositas sebesar 1582 cP, *overrun* sebesar 29,62%, dan pelelehan mulai pada menit ke-20 yang terus meningkat sampai menit ke-45, kemudian menurun setelah menit ke-45.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai tingkat kematangan nenas yang lebih tepat, sehingga diperoleh warna, aroma dan rasa *rehy* nenas yang lebih disukai.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry* (second edition). Berlin: Springer.
- Brennan, J.G., J.R. Butters, N.D. Cowell dan A.E.V. Lilly. 1976. *Food Engineering Operations* (second edition). London: Applied Science Publishers Limited.
- Chaplin, M. 2004^a. *Gelatin*. <http://www.lsbu.ac.uk/water/hygel.html>. (21 Februari 2005).
- Chaplin, M. 2004^b. *Agar*. <http://www.lsbu.ac.uk/water/hyagar.html>. (21 Februari 2005).
- Charley, H. 1982. *Food Science* (second edition). Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Dharmarini, N. 2003. *Kajian Penambahan NaCMC dan Pektin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velva Labu Kuning*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Eckles, C.H. 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: McGraw-Hill Publishing Company.
- Furia, E. 1972. *CRC Handbook of Food Additives*. New York: CRC Press.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. New York: Academic Press.
- Goff, H.D. 1997. *Review: Colloidal Aspect of Ice Cream*, International Dairy Journal, 7, 363-373.
- Guinard, J.X., C.Z. Morse, L. Mart, B. Uatoni, D. Panyam dan A. Kilara. 1997. *Sugar and Fat Effects on Sensory Properties of Ice Cream*, Journal of Food Science, 62 (5), 1087-1094.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, dan Tehur*. Yogyakarta: Liberty.

- Haryadi. 1990. *Pengemulsi, Pemanfaat Emulsi dan Pengental Dalam* Tranggonò (Ed.). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Hendari, R. 2000. *Pengaruh Rasio Buah Nanas dan Air serta Konsentrasi Gum Arab terhadap Mutu Velva Fruit Nanas*. Surabaya: Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional.
- Henry, B.S. 1996. *Natural Food Colours*. Dalam G.A.F. Hendry dan J.D. Houghton (Ed.). *Natural Food Colorants* (second edition). London: Chapman and Hall.
- Hui, Y.H. (Ed.). 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Jones, N.R. 1977. *Uses of Gelatin in Edible Products*. Dalam A.G. Ward dan A. Courts (Ed.). *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kirk, R.E. dan D.F. Othmer. 1981. *Encyclopedia of Chemical Technology*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Kuntz, L.A. (Ed.). 2002. *Formulating by Gum, Pectin and Gelatin*. <http://www.foodproductdesign.com/archive/2002/0602AP.html>. (02-08-2004).
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing.
- Merory, J. 1968. *Food Flavorings: Composition, Manufacture, and Use*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Nagy, S. dan P.E. Shaw. 1980. *Tropical and Subtropical Fruits: Composition, Properties and Uses*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Nuriffah, S. 2001. *Pembuatan Velva Fruit Mangga: Kajian Penambahan Konsentrasi Pati Tapioka Termodifikasi dan Gula terhadap Sifat-Sifat Velva Fruit*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press.

- Pomeranz, Y. dan C.E. Meloan. 1994. *Food Analysis: Theory and Practice*. USA: Chapman and Hall.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science* (fourth edition). Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pratt, C.D., E. de Vadetesky, K.E. Langwill, K.E. McCloskey dan H.W. Schuemann. 1970. *Twenty Years of Confectionery and Chocolate Progress*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Retnaningsih, E. 1999. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Velya Fruit Nenas*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Rukmana, R. 1996. *Nanas: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salim, P. 1993. *Advanced English-Indonesian Dictionary* (fourth edition). Jakarta: Modern English Press.
- Schnepf, M. 1989. *Protein-Water Interactions*. Dalam T.M. Hardman (Ed.). *Water and Food Quality*. London: Elsevier Science Publishers.
- Selby, H.H. dan R.L. Whistler. 1992. *Agar*. Dalam R.L. Whistler dan J.N. BeMiller (Ed.). *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. San Diego: Academic Press.
- Siagian, A. 2003. *Serat Makanan*. <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0306/12/ilpeng/362242.htm>. (02-08-2004).
- Sjaifullah, 1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Stainsby, G. 1977. *Physical Chemistry of Gelatin in Solution*. Dalam A.G. Ward dan A. Courts (Ed.). *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press.
- Tressler, D.K. dan Evers. 1957. *The Freezing Preservation of Food* (third edition). Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Whistler, R.L. 1969. *Pectin and Gums*. Dalam H.W. Schultz (Ed.). *Symposium on Foods: Carbohydrates and Their Roles*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Wijaya, H. 2002. *Pembuatan Velya Fruit*. Majalah Sedap Sekejap (edisi 8/III/2002). Jakarta: PT. Media Boga Utama.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., R. Nurismanto dan F. Prijatmanto, 2003. *Using of Stabilizer on Processing Velva Fruit Mengkudu*. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 22-23 Juli 2003, Vol 2, Hal 1149-1155.