

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan persentase penambahan susu bubuk *full cream* berpengaruh terhadap *overrun*, laju leleh, *hardness* dan organoleptik es krim beras merah. Semakin tinggi persentase penambahan susu bubuk *full cream*, semakin tinggi pula *overrun* dan tingkat keukaan terhadap tekstur, flavor dan rasa es krim beras merah. Semakin tinggi persentase penambahan susu bubuk *full cream*, semakin rendah laju leleh dan tingkat kekerasan (*hardness*) es krim beras merah.
2. Perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik adalah perlakuan S₁₃, penambahan 13% susu bubuk *full cream*, dengan *overrun* sebesar 22.77%, *hardness* 89.07g, skor tekstur, flavor dan rasa masing-masing sebesar 5.29, 6.07, 5.05 yang berada pada kisaran agak suka – suka.

6.2. Saran

Tekstur es krim beras merah masih kasar dengan kristal es yang cukup besar. Kekasaran tekstur ini diduga disebabkan karena kandungan pati pada beras merah bukan merupakan *stailizer* yang baik untuk es krim, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan *stabilizer* lain untuk meningkatkan kelembutan tekstur es krim beras merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Arbuckle WS, Marshall RT. 2000. *Ice Cream 5th ed.* Gaithersburg, MD: Aspen Publishers Inc p. 73;262, 264–266
- Anderson, M and B.E. Brooker. 1988. Dairy Foams in: E.Dickinson,G. Stainsby. *Advances in Food Emulsions and Foams. Elsevier Applied Science.* 221-255.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and Wooton. 1987. *Ilmu Pangan.* Jakarta: UI-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition.* New York: John Willey and Sons.
- Considine DM. and Considine GD. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia.* Van Nostrand Reinhold Co., NY.
- Damanhuri. 2005. *Pewarisan Antosianin dan Tanggap Klon Tanaman Ubijalan (Ipoema batatas (L.) Lamb) Terhadap Lingkungan Tumbuh. (Disertasi) Program Studi Ilmu Pertanian Program Pascasarjana Universitas Brawijaya.*
- Drake, D.L., S.E. Gebhardt, and R.H. Matthews. 1989. *Composition of Foods: Cereal Grains and Pasta.* United States Department of Agriculture.
- Eckles, C.H., W.B. Combs, and H. Macy. 1998. *Milk and Milk Products.* McGraw-Hill Company. New York.
- Epicurious. 2001. Rice Milk Recipe Panix. <http://nonmilk.com/ricemilk.txt>. Diakses 23 maret 2014
- Fitrah dini, Ujang S, Rita N. 2010. Analisis Persepsi Konsumen Terhadap Ekuita Merek Produk Es Krim. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 3(1):74-81.
- Goff, HD. 2000. Controlling Ice Cream Structure by Examining Fat Protein Interactions. *Journal of Dairy Technology.* Australia.

- Goff, HD., Hartel, RW. 2013. *Ice Cream 7th ed.* New York: Kluwer Academic/ Plenum Publishers.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging Dan Telur. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Hartel R.W. and M.R. Muse. 2003. Ice Cream Structural Elements that Affect Melting Rate and Hardness. *Journal of Dairy Science*. 87:1:1-10.
- Hu, C., J. Zawistowski, W. Ling, and D.D. Kitts. 2003. Black Rice (*Oryza sativa L. indica*) Pigmented Fraction Suppresses Both Reactive Oxygen Species and Nitric Oxide in Chemical and Biological Model Systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 51:5271-7.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Hui, Y.H., 2007. Handbook of Food Products Manufacturing. John Wiley & Sons, Inc.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Koxholt, M.M.R., Eisenmann, B., and Hinrichs, J. Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science*. 2001; 84: 31-37
- Lomboan, N.J. 2002. *Tiga primadona merah tahun 2002*. Nirmala Edisi Tahunan.
- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream 5th ed.* New York: International Thomson Publishing
- Marshall, R.T., H.D. Goff, W.S. Arbuckle. 2003. *Ice Cream 6th ed.* New York: International Thomson Publishing
- Ohtsubo, K., A. Kobayashi., & H. Shimizu. 2005. Quality Evaluation of Rice in Japan. *Japan Agricultural Research Quarterly*, 27, 95-101.

- Padaga, M. dan M.E. Safitri. 2005. *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Rahardjo, J. T. M. 1998. *Uji Inderawi*. Purwokerto: Penerbit Universitas Jenderal Soedirman.
- Rajguru, N.R., D.R. Burgos., C.H. Gealy., Sneller., and J. Mcd. Stewar. 2002. Genetic Diversity of Red Rice in Arkansas. In Rice Research Studies: Arkansas Agricultural Experiment Station, Fayetteville, Arkansas.
- Sakurai, K., Kokubo, S., Hakamata, K., Tomita, M., and Yoshida, S. 1996. Effect of production conditions on ice cream melting resistance and hardness. *Milchwissenschaft*. 51: 451–454
- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian* 15 (1): 1-5.
- Tranggono dan Sutardi, 1990. Biokimia, Teknologi Pasca Panen dan Gizi. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Yawadio, R., S. Tanimori., and N. Morita. 2007. Identification of Phenolic Compounds Isolate From Pigmented Rices and their Aldose Reductase Inhibitory Activities. *Food Chemistry*, 101(4): 1616-1625.
- Yuliati LN., Retnaningsih, Aprilia, D. 2012. Pengaruh Kelompok Acuan terhadap Kesadaran dan Konsumsi Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 5(2): 20