

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Ada pengaruh perbedaan konsentrasi bubuk santan kelapa terhadap sifat fisikokimia yaitu *overrun*, laju pelelehan dan *hardness*.
2. Ada pengaruh perbedaan konsentrasi bubuk santan kelapa pada sifat organoleptik yaitu tekstur, rasa dan flavor.

6.2. Saran

Berdasarkan dari uji organoleptik pengamatan terhadap tekstur yang dihasilkan kurang lembut dan kristal es cukup besar sehingga perlu dilakukan penelitian tentang penambahan kadar dan jenis emulsifier untuk dapat menghasilkan tekstur es puter yang lembut dan kristal es kecil.

DAFTAR PUSTAKA

- Chang, T.T. and E.A. Bardenas. 1965. *Themorphology and varietas characteristics of the rice plant*. Tech. Bull. IIRI4.
- Considine, D.M dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Destriyana. 2013. *Es puter sajian tradisional rasa internasional*. www.merdeka.com.
- Dickinson, E. dan George Stainsby. 1982. *Colloid in Food*. London dan New York: Applied Science Publishers.
- Eckles, C.H., W.B. Combs, and H. Macy. 1998. *Milk and Milk Products*. McGraw-Hill Company. New York
- Endang, S. 2010. *Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Santan Kelapa*. Rekayasa Kimia dan Proses : Surabaya.
- Estiasih, Teti dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara: Malang.
- Firmansyah. 2011. *Studi Operasi Pengeringan pada Proses Pembuatan Kopi Instan dengan Menggunakan Pengering Tipe Semprot*. Skripsi Jurusan keteknikan Pertanian Fakultas
- Godam. 2012. *Komposisi gizi es puter*. www.organisasi.org
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hestiana . 2009. *Pemanfaatan Ubi Jalar Merah (Ipomoea batatas L) Dalam Pembuatan Es Puter dan Analisis Finansialnya*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Juliano BO. 1980. *Rice Biology*. Di dalam: Araullo EV, de Padua DB, dan Graham (eds). *Rice Postharvest Technology*. Ottawa: IDRC.
- Ling W.H., Q.X. Cheng, J. Ma, and T. Wang. 2001. *Red and black rice decrease atheros-clerotic plaque formation and increase antioxidant in rabbits*. J. Nutr.
- Listri, A . 2012. *Pengolahan Es Puter Tradisional*. Jakarta: Gramedia
- Marshall, R.T dan D. Goff. 2003. *Frozen Dessert : Formulating, Manufacturing, dan Marketing*. Food Technology vol 57.

- Marshall, R.T. and W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream 5th ed.* New York International Thomson Publishing.
- Marwanti, 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa, Jakarta.
- Moskowitz, H.R. 1988. *Applied Sensory Analysis of Foods* (Vol. I & II). Boca Raton, New York: CRC Press
- Muse, M.R., dan R. W. Hartel. *Ice Cream Structural Element That Affect Melting Rate and hardness*. <http://jds.fass.org/cgi/reprint/87/1/1>.
- Nurriyah, S. 2001. *Pembuatan Velve Fruit Mangga (Mangifera indica L.) Kajian Penambahan Konsentrasi Pati Tapioka Termodifikasi dan Gula Terhadap Sifat-Sifat Velve Fruit*. Malang: FTP, Universitas Brawijaya.
- Padaga, Masdiana dan Manik E. Sawitri. 2004. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- PCARRD. 1983. *Coconut Research*. Los Banos. Philipines.
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland : An Aspen Publication.
- Stewart. 2002. *Genetic Diversity of red rice in Arkansas. In Rice research studies*. Arkansas Agricultural Experiment Station , Fayetteville, Arkansas 72701.p. 99–104.
- Suardi, D. 2005. *Evaluasi spesies padi liar toleran kekeringan*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan .
- Tarwiyah, Kemal. 2001. *Tepung Aren*. Jurnal Pengolahan Pangan Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat.