

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi konsentrasi sukrosa menyebabkan pH *panna cotta rice milk* semakin menurun (5,99-5,94).
2. Semakin tinggi konsentrasi sukrosa menyebabkan persentase sineresis *panna cotta rice milk* semakin tinggi (1,71-4,41% pada hari ke-14).
3. Pengujian warna *panna cotta rice milk* dengan konsentrasi sukrosa yang berbeda menghasilkan nilai *lightness* antara 77,4-80,5, nilai *redness* antara -0,8, nilai *yellowness* antara 2,7-3,0, nilai *chroma* antara 2,9-3,2 dan nilai *hue* antara 106,6-112,6.
4. Semakin tinggi konsentrasi sukrosa menyebabkan laju alir *panna cotta rice milk* semakin menurun (0,06-0,41 cm/ detik).
5. Perlakuan terbaik hasil uji organoleptik adalah *panna cotta rice milk* perlakuan A3 dengan konsentrasi sukrosa sebesar 15% dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap parameter rasa 3,4 (agak tidak suka), tekstur 5,9 (suka), *mouthfeel* 6,0 (suka) dan warna 4,0 (netral).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai *panna cotta rice milk* dengan perlakuan yang sama namun dengan parameter yang perlu diperbaiki dan disesuaikan lagi, seperti tekstur menggunakan parameter seperti *hardness* dan *firmness* dengan instrumen *texture analyzer* agar hasil penelitian lebih akurat. Serta parameter lain yang dapat diuji seperti total padatan terlarut, *gelling point* dan *melting point*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aadil Abbas. 2011. Effect of Processing on Nutritional Value of Rice. *World Journal of Medical Sciences*, 6(11): 423 – 431
- Allidawati dan Bambang. 1989. *Metode Uji Mutu Beras dalam Program Pemuliaan Padi*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan: 55.
- Anwar, Dedy. 2019. Perbandingan Hidrolisis Gula Aren dan Gula Pasir dengan Katalis Matriks Polisirena Terinngkat Silang (*Crosslink*). *Jurnal Ilmiah Kohesi* 3(3): 15-20.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *SNI (Standar Nasional indonesia) 3140.3: Gula kristal*.
- Basinskiene, Loreta and Dalia Cizeikiene. 2020. *Trend in Non-alcoholic Beverages*. Elsevier: United Kingdom.
- Boccafoschi, F., Ramella, M., Fusaro, L., Catoira, M. C., & Casella, F. 2017. *Biological Grafts: Surgical Use and Vascular Tissue gineering Options for Peripheral Vascular Implants*. Reference Module in Biomedical Sciences.
- Borreani, J., Hernando, I., Quiles, A. 2020. Cream Replacement By Hydrocolloid-Stabilized Emulsions to Reduce Fat Digestion in Panna Cottas. *LWT-Food Science and Technology* 119: 1-21.
- Bridges, M. 2018. Moo-ove Over, Cow's Milk: The Rise of Plant-Based Dairy Alternative. *Practical Gastroenterology*. 171: 20 – 27.
- Burey, P., B. Bhandari, R. P. G. Rutgers, P. J. Halley, and P. Torley. 2009. Confectionery Gels: A Review on Formulation, Rheological, and Structural Aspects. *International Journal of Food Properties* 12: 176-210.
- Cahaya, Cucu dan Guspri Devi Artanti. 2009. *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental Dessert (Hidangan Penutup)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Duconseille, A., Astruc, T., Quintana, N., Meersman, F., & Sante-Lhoutellier, V. 2015. Gelatin structure and composition linked to hardcapsule dissolution: A review. *Food Hydrocolloids* 43: 360–376.
- Durand, F. 2013. *Bakeless Sweets*. USA: Abrams.
- Eaton, R. 2008. *Make Your Own Milk*. <http://www.about-milk.info/myoMilk/rice-milk.htm> (7 Maret 2021)
- Fennema, O. R. 2007. *Food Chemistry* 2nd ed. New York: Marcell Dekker Inc.

- Gani, Yohana Fransisca, Thomas Indarto Putut Suseno dan Sutarjo Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosella-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 13(2): 87-93.
- Handani, Y., A.M. Sutedja dan C.Y. Trisnawati. 2016. Pengaruh nyata Konsentrasi Gelatin dan Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Panna Cotta, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 15(2): 72-78.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. International Programme on Chemical Safety. 2003. *Sucrose*. <http://www.inchem.org/documents/icsc/icsc/eics1507.htm> (4 Februari 2021). Singapore: Blackwell Publishing, Ltd.
- Januwardani, Nia Fardillia. 2011. *Formulasi Sediaan Gel Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera (L.) Webb) Dengan Gelling Agent Karbopol 934 Dan Uji Efek Penyembuhan Luka Bakar*. Skripsi Thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kariduraganavar, M. Y., Kittur, A. A., & Kamble, R. R. 2014. Polymer Synthesis and Processing. *Natural and Synthetic Biomedical Polymers*: 1–31.
- Karo, F. Y. E. B., H. Sinaga, T. Karo. 2021. The Use of Konjac Flour as Gelatine Substitution in Making *Panna Cotta*. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 782: 1-7.
- Kemp, E., T. Hollywood., dan J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Osorio, Fernando A., Elizabeth Bilbao, Rubén Bustos and Fresia Alvarez. 2007. Effects of Concentration, Bloom Degree, and pH on Gelatin Melting and Gelling Temperatures Using Small Amplitude Oscillatory Rheology. *International Journal of Food Properties*, 10: 841-851.
- Pawanchik, A. 2008. *Makan: Introduction to Modern Malaysian Food*. Shah Alam: Kumpulan Karangkrif Sdn. Bhd.
- Praptida, A. A. Gd. Tryadi, Komang Ayu Nocianitri, I Dewa Gde Mayun Permana. 2020. Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* Linn) Terfermentasi Dengan Isolat *Lactobacillus* sp. F213. *Jurnal Itepa* 9 (2): 219-229.
- Martoharsono, Soeharsono. 2006. *Biokimia I*. Yogyakarta: UGM Press.
- Prayitno, D. 2011. Pengaruh nyata Perbedaan Konsentrasi Ekstrak Angkak terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Permen Jelly, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya

- Ressang, A. A, dan A. M. Nasution. 1982. *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene), Edisi ke-2*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rowe, R.C., Sheskey P.J., and Quinn M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipient, 5th ed*. London: The Pharmaceutical Press.
- Soewarno, T.S. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Stephanie. 2007. Kajian Proporsi Substitusi Beras Merah dengan Kedelai terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Susu Beras Merah-Kedelai. *Skripsi S-1*: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Tosi, C. 2011. *Milk: momofuku milk bar*. United Kingdom: ABSOLUTE PRESS.
- Türker, Dugyu Aslan, Meryem G Göksel Saraç, Mahmut Doğan. 2020. Influence Of Sucrose Reduction and Starch Type on Bulk and Powder Properties of Ready-To-Use Powdered Dessert. *European Food Research and Technology* 247 (2):1-12.
- U.S. Department of Agriculture. 2019. *Food Data Central: Rice Milk, Unsweetened*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171942/nutrients> (7 Maret 2021).
- Yanto, Tri, Karseno dan Maria M. D. Purnamasari. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*. *Jurnal Tekonologi Hasil Pertanian* 8(2):123-129.