

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

- 1) Pengujian pada pada *panna cotta* susu kedelai dengan konsentrasi gelatin yang berbeda memberi perbedaan nyata terhadap rasa (3,0-4,7), tekstur (2,0-4,8) dan mouthfeel (3,3-4,2)
- 2) Pengujian pada pada *panna cotta* susu kedelai dengan konsentrasi gelatin yang berbeda tidak memberi perbedaan nyata pada warna(3,9-4,1).
- 3) Semakin tinggi konsentrasi gelatin memberi pengaruh nyata pada laju alir (3,08-5,54), daya leleh (28,56-36,34) dan sineresis (0,42-1,53) *panna cotta* susu kedelai.
- 4) Pada pengujian pH(6,05-6,06) dan Total Padatan Terlarut (20,86-21,26) pada *panna cotta* susu kedelai dengan konsentrasi gelatin yang berebeda tidak memberi pengaruh nyata

5.2. Saran

- 1) Perlunya penelitian lebih lanjut terhadap *panna cotta* susu kedelai dengan penambahan perasa seperti vanilla atau coklat untuk mengurangi rasa dan aroma susu kedelai.
- 2) Perlunya pengembangan produk lain berbahan dasar susu kedelai karena saya rasa susu kedelai belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan dasar *dessert*

DAFTAR PUSTAKA

- Agorastos, G., Klosse, P., Halsema, E. van, & Bast, A. (2020). Review of mouthfeel classification. A new perspective of food perception. *Journal of Food Science & Nutrition*, 1–10.
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotassium Citrate Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink. *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya
- Atmoko, D. I dan Pangestuti, R. D. 2011. Produksi Gelatin dari Tulang Sapi dengan Proses Hidrolisa. *Skripsi-S1*. Universitas Diponegoro.
- Buckle. (1987). Ilmu Pangan. (terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono) Jakarta : Universitas Indonesia Press. (Buku asli terbit tahun 1979).
- Budimarwanti. C. 2018. Komposisi Dan Nutrisi Pada Susu Kedelai. Universitas Negri Yogyakarta.
- Choi, Y.H., S.T. Lim, and B. Yoo. 2004. Measurement of Dynamic rheology during Ageing of Gelatine-Sugar Composite. *Journal of Food Science and Technology*, 39(9): 935–945.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Yogyakarta: Sinar Ilmu
- Farikha, I.N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30-38.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. New York: University of Wisconsin Madison.
- Gania, Y. F., T. I. P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik

- Jelly Drink Rosela-Sirsak, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87-93.
- Guinard, J.X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, D. Panyam, and A. Kilara. 1997. Effect of Sugar and Fat on The Acceptability of Vanilla Ice Cream, *J. Dairy Sci.* 79:1922-1927.
- Handani, Y., Sutedja, A.M., Trisnawati, C.Y. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Gula Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Panna Cotta. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Hasniarti. 2012. Studi Pembuatan Permen Buah Dengan (*Dillenia serrata* Thumb). Diakses di <http://repository.unhas.ac.id>. Diakses pada 3 November 2017.
- Hastuti, Dewi., Sumpe, Iriane. 2007. Pengenalan Dan Proses Pembuatan Gelatin. Fakultas Pertanian UNWAHAS. Papua. *Mediagro*. Vol. 3. No. 1, 2007: Hal 39-48.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Koswara S. 2006. Susu Kedelai Tak Kalah dengan Susu Sapi. ebookpangan.com (8 Februari 2010).
- Kunitz, M. (1928). Syneresis and swelling of gelatin. *Journal of General Physiology*, 12(2), 289–312.
- Liu, D., Deng, Y., Sha, L., Abul Hashem, M., & Gai, S. (2017). Impact of oral processing on texture attributes and taste perception. *Journal of Food Science and Technology*, 54(8), 2585–2593.
- Nurul, A. G., & Sarbon, N. M. (2015). Effects of pH on functional, rheological and structural properties of eel (*Monopterus* sp.) skin

- gelatin compared to bovine gelatin. *International Food Journal*, 22(2), 572–583.
- Osorio, F. A., Bilbao, E., Bustos, R., & Alvarez, F. (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(4), 841–851.
- Ressang, A. A, dan A. M. Nasution. 1982. *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*, Edisi ke-2. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sahubawa, L., Ustadi. 2014. *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gama Press.
- SNI 01-3546-2004. *Saus Tomat*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S dan B. Haryono. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sutrisno, Koswara. (1997). *Susu Kedelai Tidak Kalah dengan Susu Sapi*. <http://www.indomedia.com/intisari/diet htm>.
- Thorpe. 1974. *Thorpe's Dictionary of Applied Chemistry Vol XI Fourth Ed*. London: Longmans Green and Company.
- Weaver, C. M. and J. R. Daniel. 2003. *The Food Chemistry Laboratory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics, and Food Scientists*. USA: CRC Press.
- Widowati, E., Parnanto, N. H. R., & Muthoharoh, M. (2020). Pengaruh enzim poligalakturonase dan gelatin dalam klarifikasi
- Wulandari, D. 2006. *Ekstraksi Dan Karakteristik Gelatin Dari Kulit Kaki Ayam*. Program Studi Ilmu Peternakan. Tesis. Sekolah Pascasarjana UGM, Yogyakarta.