

BAB VI KESIMPULAN

6.1. Kesimpulan

1. Peningkatan konsentrasi gula menyebabkan peningkatan total padatan terlarut tetapi menurunkan kadar air, sineresis, *hardness*, *lightness* dan *redness panna cotta*. Perbedaan konsentrasi gula tidak berpengaruh pada *yellowness* dan *chroma panna cotta*.
2. Peningkatan konsentrasi gula menyebabkan nilai kesukaan rasa, kemudahan meleleh, dan daya telan meningkat, nilai kesukaan terhadap warna semakin menurun, serta kekokohan gel yang meningkat hingga konsentrasi 5% kemudian menurun hingga konsentrasi 7,5%.
3. Konsentrasi gula yang direkomendasikan pada pembuatan *panna cotta* adalah 6,25%.

6.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian terhadap total asam dan bakteri pada *panna cotta* selama penyimpanan serta pengujian organoleptik menggunakan panelis terlatih untuk membantu menentukan batas penyimpanan maksimum *panna cotta* yang layak dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- 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.
- AOAC. 2006. *Official Methods of Analysis 18th Edition*. USA: AOAC International.
- Astawan, M., P. Hariyadi, dan A. Mulyani. 2002. Analisis Sifat Reologi Gelatin dari Kulit Ikan Cucut, *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* 8(1): 38-46.
- Canadian Dairy Commission. 2011. *Cream*. <http://www.milkingredients.ca/index-eng.php?id=176> (10 Januari 2016)
- deMan, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Durand, F. 2013. *Why Panna Cotta Is the Perfect Dessert*. <http://www.thekitchn.com/why-panna-cotta-is-the-perfect-dessert-187030> (21 Juli 2015).
- Fhad, F. 2013. *Coffee Panna Cotta*. http://dapur48.blogspot.co.id/2013/12/coffee-panna-cotta_27.html?m=1 (14 Desember 2016).
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Haris, A. 2008. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Sebagai Gelatin dan Pengaruh Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Hasil Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/C08mah.pdf> (10 Februari 2016)

- Ikhsani, A.Y., Wahono, H.S. 2015. Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning Dan Cabai Rawit serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Saus Labu Kuning, *Skripsi S-*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang. <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/168/177>
- Imeson, A. 1992. *Thickening and Gelling Agents for Food*. New York: Blackie Academic & Profesional.
- Jaswir, I. 2007. *Memahami Gelatin*. www.beritaiptek.com (3 Agustus 2015).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PEMBUATAN-PERMEN.pdf> (13 Juni 2015)
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Mariod, A. A. and H. F. Adam. 2013. Review: Gelatin, Source, Extraction And Industrial Applications, *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 12(2): 135-147.
- Minifie, W. B. 1970. *Chocolate, Cocoa, and Confectionary, Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Muehlhoff, E., A. Bennet, and D. McMahoan, (Ed). 2013. *Milk and Dairy Products in Human Nutrition*. Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nation.
- Muharastri, Y. 2008. Analisis Kepuasan Konsumen Susu UHT Merek Real Good di Kota Bogor, *Skripsi S-1*, IPB, Bogor.
- Octaviani, I. 2010. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kadar Antosianin dan Warna pada Permen Jelly Rosela (*Hibiscus subdariffa L.*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Pang, Z., H. Deeth, P. Sopade, R. Sharma, dan N. Bansal. 2014. Rheology, Texture and Microstructure of Gelatin Gels With and Without Milk Proteins. *Food Hydrocolloids*. 35: 484-493.
- Prabandari, W. 2011. Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Yoghurt Jagung, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <http://core.ac.uk/download/pdf/12351446.pdf> (20 Januari 2016)
- Saha, D. dan S. Bhattacharya. 2010. Hydrocolloids as thickening and gelling agents in food: a critical review. *Journal of Food Science and Technology* 47(6): 587–597.
- Sompie, M., S. Triatmojo, A. Pertiwiningrum dan Y. Prananto. 2012. Pengaruh Umur Potong dan Konsentrasi Larutan Asam Asetat terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gelatin Kulit Babi. *Sains Peternakan*, 10: 15-22.
- Sukkwai, S., K. Kijroongrojana and S. Benjakul. 2011. Extraction of Gelatin from Big Eye Snapper (*Priacanthus tayenus*) Skin for Gelatin Hydrolysate Production, *International Food Research Journal* 18(3): 1129-1134.
- Tamime, A. Y., (Ed). 2009. *Milk Processing and Quality Management*. Singapura: Blacwell Publishing.
- Tomaschunas, M., E. Kohn, P. Bennwitz, J. Hinrichs, and M. B. Stockfisch. 2013. Quantitative and Qualitative Variation of Fat in Model Vanilla Custard Desserts: Effects on Sensory Properties and Consumer Acceptance. *Journal of Food Science*, 78(6): 894-901.
- Tyanjani, E. F. dan Yunianta. 2015. Pembuatan Dekstrin dari Pati Sagu (*Metroxylon Sagus Rottb*) dengan Enzim B – Amilase terhadap Sifat Fisiko Kimia, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3):1119-1127.
- USDA FAS. 2014. *Indonesia Dairy and Products Annual Report 2014*. Global Agricultural Information Network Report.
- Utami, I. 2009. Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia

Sekolah Dasar pada Siswa Kelas 1 SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat UI, Jakarta.
<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/125768-S-5675-Hubungan%20antara-HA.pdf> (26 Desember 2015)

Walstra, P. and R. Jenness. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. Canada: John Willey & Sons, Inc.

Ward, A. G. dan A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press Inc, Ltd.

Weaver, C. M. and J. R. Daniel. 2003. *The Food Chemistry Laboratory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics, and Food Scientists*. USA: CRC Press.

Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.