

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Konsentrasi gula pasir memberikan pengaruh nyata terhadap warna, viskositas, pH *fruit yogurt drink* ekstrak anggur Bali.
2. Lama penyimpanan memberikan pengaruh nyata terhadap *lightness*, viskositas, pH *fruit yogurt drink* ekstrak anggur Bali.
3. Tidak ada interaksi konsentrasi gula pasir dan lama penyimpanan terhadap sifat fisikokimia *fruit yogurt drink* ekstrak anggur Bali.
4. Perlakuan terbaik pada *fruit yogurt drink* ekstrak anggur Bali yaitu kombinasi perlakuan G2P1 (konsentrasi gula pasir 5% dan lama penyimpanan 0 hari) menghasilkan tingkat penerimaan organoleptik rasa 5,21; warna 4,94; dan kenampakan 4,56, yang memiliki kisaran nilai netral sampai agak suka.

#### **6.2. Saran**

1. Anggur Bali merupakan salah satu sumber antioksidan, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai aktivitas antioksidan *fruit yogurt drink* ekstrak anggur Bali selama penyimpanan
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut penggunaan jenis penstabil lain untuk memperbaiki kenampakan pada *fruit yogurt drink* ekstrak anggur Bali selama penyimpanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R. and M. O. Moss. 2000. Food Microbiology 2nd edition. UK: MDG Books Ltd.
- Andarwulan, N dan R.H.F. Faradilla. 2012. Pewarna Alami untuk Pangan. Bogor: SEAFASST Center IPB.
- Andrianto, T.T. 2008. *Di Balik Ancaman E. Sakazaki Dalam Susu Formula, Susu Fermentasi Untuk Kebugarandan Pengobatan*. Yogyakarta: Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI Yoghurt*( SNI 2981:2009). Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet, dan M.Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Chandan R, R. Attaie, and K.M Shahani. 1993. *Nutritional Aspects of Goat Milk and Its Products (Proceedings) The Fifth International Conference of Goats*. Recent Advances in Goat Production.
- Chandan, R. C. 2006. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. Iowa: Balckwell Publishing.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Eniza.S. 2004. Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak. Universitas Sumatera Utara.
- Erkus, O. 2007. *Isolation, Phenotypic, and Genotypic Caharacterization of Yoghurt Starter Bacteria*. <http://library.iyte.edu.tr/tezler/master/gidamuh/T000641.pdf> (20 agustus 2015).

- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Food and Drug Administration (FDA). 2001. *Guidance For Industry Bioanalytical Method Validation*. USA: Center for Drug Evaluation and Research.
- Garcia-Vieguera C., and Bridle, P., 1999. *Influence of Structure on Colour Stability of Anthocyanins and Flavylum Salts with Ascorbic Acid*. *Food Chemistry* 64: 21-26.
- Gu J.D., Ford T.E., Mitton D.B., Mitchell R.. 2000. *Microbial Degradation and Deterioration of Polymeric Materials*. In: Revie W, editor, *The Uhlig Corrosion Handbook*, 2nd Edition, New York : Wiley, p. 439–60.
- Hariyadi, P, F. Kusnandar, dan N. Wulandari. 2006. *Prinsip dan Proses Pengalengan Pangan*. Sub-topik 3.2. Prinsip dan Tahapan Proses Pasteurisasi. IPB, Bogor.
- Harjiyanti, M.D., Y.B. Pramono dan S. Mulyani. 2013. *Total Asam, Viskositas, dan Kesukaan Pada Yoghurt Drink Dengan Sari Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Perisa Alami*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2 No.2.
- Hart Harold, Leslei E, Hart D. (2003). *Organic Chemistry, A Short Course*, Eleven Edition. Houghton Mifflin Company.
- Hartati, A.I., Y.B. Pramono dan A.M. Legowo. 2012. *Lactose and Reduction Sugar Concentration, pH, and The Sourness of Date Flavored Yogurt Drink as Probiotic Beverage*. *Journal of Applied Food Technology*.1(1): 1-3
- Heller, K.J. 2001. *Probiotic Bacteria In Fermented Foods: Product Characteristics And Starter Organisms<sup>1-3</sup>*. *Am J Clin Nutr* 2001; 73(suppl): 374S–9S.
- Hui, Y.H. 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. New York- Basel: Marcel dekker, Inc.

- Hui, Y. H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook volume 1: Principles and Properties*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Hui, Y. H. 1993. *Dairy Science and Technology Handbook Volume 2: Product Manufacturing*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Hutchings, JB. (1999). *Food Colour and Appearance 2nd edition*. Maryand: Aspen Pub.
- Irianto, K. 2006. *Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme Jilid 2*. Bandung: CV. YramaWidya.
- Kartikasari, D.I.dan F.C.Nisa. 2014. *Pengaruh Penambahan Sari Buah Sirsak dan Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Yoghurt*. 2 (4): 239-248.
- Kiani, H.,S.M.A. Mousavi, dan Z. Emam-Djomeh. 2008. Rheological Properties of Iranian Yogurt, Doogh. *International J. Of Dairy Sci.* 3 (2) : 71-78
- Kroger, M. 1975. Quality of Yogurt. *Journal of Dairy Science*, 4868.
- Legowo, A. M., S. Mulyani dan Kusrahayu. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Academic Press. New York. 293 pp.
- Naftalie, A. K. N. 2011. Pengaruh Perbedaan Proporsi Susu UHT dan Ekstrak Murbei Hitam terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Yogurt Murbei Hitam. *Skripsi S-1*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Nelson, D. B., Smith, C.J.B. & Wiles. 1977. *Commeccially important pectine substance*. Inc. Wesport, Connecticut.
- Ozer, B.H dan R.K. Robinson. 1999. The Behaviour of Starter Cultures in Concentrated Yoghurt (Labneh) produced by Different Techniques. *Lebensm-Wiss-Technol.*, 32: 391-395.

- Rahman, A., S. Fardiaz, W. T. Raharju, Suliantaridan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor: DepdikbuddanDirjenDikti PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Ramesh, C., Chandan, and Arun. K. 2013. *Manufacturing Yogurt and Fermented Milks*. New York : John Wiley & Sons, inc.
- Rein, M. 2005. *Copigmentation Reactions and Color Stability of Berry Anthocyanin*. University of Helsinki. Finland.
- Rukmana, R. 1999. *Anggur Budidaya dan Penanganan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kaninus.
- Salminen, S., dan Wright, A. Von., 1993. *Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Schonburn, R. 2002. The Effects of Various Stabilizers on The Mouthfeel and Other Attributes of Drinkable Yogurt, *Thesis*, University of Florida.
- Setioningsih, E., R. Setyaningsih, A. Susilowati. 2004. Pembuatan Minuman Probiotik dari Susu Kedelai dengan Inokulum *Lactobacillus casei*, *Lactobacillus plantarum*, dan *Lactobacillus acidophilus*. *Bioteknologi* 1 (1): 1-6, Mei 2004, ISSN: 0216-6887.
- Simanjuntak, D.L.S., Sentosa, G., dan Terip. K. 2013. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Inkubasi Terhadap Mutu Minuman Probiotik Sari Ubi Jalar Ungu, *J. Rekayasa Pangan dan Pert.*, 1 (4) : 59-63.
- Syafrul A. 2010. Analisis Kelayakan Usaha Pembuatan Yoghurt Di Perusahaan Dafarm Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor, *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Scimat. 2006. *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. [http://www.magma.ca/~pavel/science/L\\_bulgaricus.htm](http://www.magma.ca/~pavel/science/L_bulgaricus.htm) (25 Juni 2014).
- Suparno. 1992. *Prinsip Kimia dan Teknologi Susu*. Yogyakarta: UGM Press.
- Syukri S. 1999. *Kimia Dasar I*. Bandung : ITB.

- Tamime, A.Y. and R.K. Robinson. 2007. *Yoghurt Science and Technology 3rd Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Wahyudi, M. 2006. Proses Pembuatan Dan Analisis Mutu Yoghurt. *Buletin Teknik Pertanian*. Vol. 11 No. 1.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gamedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wiriyanta, B.T.W. 2008. *Membuahkan Anggur di dalam Pot Cetakan ke-7*. Jakarta: Penerbit PT Agronesia Pustaka.
- Vahedi, N., Mostafa M.T., Shahidi.F. 2008. *Optimizing of Fruit Yoghurt Formulation and Evaluating Its Quality During Storage*. *American-Eurasian J.Agric. & Environ. Sci.*, 3(6): 922-927.
- Xia, E.Q., Deng, G.F., Guo, Y.J, Li, H.B. 2010. Biological Activities of Polyphenols from Grapes. *International Journal of Molecular Sciences*; 11: 622-646.
- Yasni, S. dan A. Ayuni. 2011. *Development of Corn Milk Yogurt Using Mixed Culture of Lactobacillus delbruekii, Streptococcus salivarius, and Lactobacillus casei*, *Journal of Biosciences.*, 21 (1): 1-7.
- Yildiz, F. 2010. *Development and Manufacture of Yogurt and Other Functional Dairy Products*. Taylor and Francis Group, United State.
- Yusmarinidan E. Raswen. 2004. Evaluasi Mutu Soyghur yang Dibuat dengan Penambahan Beberapa Jenis Gula. *Jurnal Nature Indonesia*. 104-105.
- Zekai T.E.K., 2003. Physical, Chemical, Microbiological and Sensory Characteristics of Some Fruit-Flavored Yoghurt. *YYÜ Vet Fak Derg*, 14 (2): 10-14.