

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN**

1. Penggunaan pati jagung 0,5% sebagai *stabilizer* akan memperpanjang umur simpan *soyghurt* karena dapat menghambat laju sineresis atau *whey separation soyghurt*.
2. Penggunaan pati jagung 0,5% dalam pembuatan *soyghurt* tidak menyebabkan peningkatan keasaman yang tidak signifikan pada *soyghurt*.
3. Penggunaan pati jagung 0,5% dalam pembuatan *soyghurt* memberikan nilai sensoris yang lebih rendah bila dibandingkan dengan kontrol.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alakali, J. S., Okonkwo, T. M. and Iordye, E. M. 2008. *Effect of Stabilizers on the Physico-chemical and Sensory Attributes of Thermized Yoghurt*. African Journal of Biotechnology Vol. 7 (2), pp. 158-163.
- Anglemier, A.E. dan M. W. Montgomery, 1976. *Amino Acids Peptides and Protein*. Mercil Decker Inc. , New York.
- Anonimus. 2010. Tepung Jagung. Available at: [http://agribisnis/standar-mutu/standar\\_nasional/SNI\\_horti/tep\\_jagung.doc](http://agribisnis/standar-mutu/standar_nasional/SNI_horti/tep_jagung.doc). (10 Maret 2010)
- Champbell, J. R. and R. T. Marshall.1975. *The Science Providing Milk For Man*. Mc Graw Hill Book. New York.
- Chun, J., G.M. Kim, K.W. Lee, I.D.Choi, J. Park, S. Jeong, J.S. Kim & J.H. Kim. 2007. *Conversion of Isoflavone Glucoides to Aglycones in Soymilk by Fermentaton with Lactic Acid Bacteria*. Journal of Food Science 72 (2): M39-M44.
- Fardiaz, D. 1993. *Modifikasi Struktur Pati untuk Perluasan Penggunaan Agrotek vol.1*. Bogor. Institut Pertanian Bogor
- Harper, W. J. and W. H. Carl. 1976. *Dairy Techonology and Emgginering*. The AVI Publishing Co, Inc. Westport.
- Hart, Harold dan Leslie E. Craine. 2003. *Kimia Organik*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Hui, Y. H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook Volume 2*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Jimoh K. O and Kolapo A. L. 2007. *Effect of Different Stabilizers on Acceptability and Shelf Stability of Soyghurt*. African Journal of Biotechnology Vol. 6 (8), pp. 1000-1003.

- Koswara, Sutrisno.1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- McWilliams, M. 1998. *Foods Experimental Perspective, 3<sup>rd</sup> editon*. New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Meyer, I. H. 1978. *Food Chemistry*. The Avi Publshing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Rahman A. S.1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Bogor : Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB
- Santoso, Hieronymus Budi. 1994. *Susu & Yoghurt Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Singh, S. C., C. S. Raina, A. S. Bawa, & D. C. Saxena.2005. *Effect of Heat Moisture treatment and Acid Midification on Rheological, Texture, and Differential Scanning Colorimetry Characteristics of Sweetpotato Starch*. Journal of Food Science vol. 70 Nr 6, Juli, 373-378