

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi xanthan gum yang ditambahkan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia (viskositas, TPT, % pengendapan) dan organoleptik (warna, rasa dan kekentalan) sari kedelai jagung manis. Semakin tinggi konsentrasi xanthan gum yang ditambahkan pada minuman sari kedelai jagung semakin tinggi viskositas sari kedelai jagung manis. Semakin tinggi konsentrasi xanthan gum yang ditambahkan semakin tinggi Total Padatan Terlarut (TPT) sari kedelai jagung manis.
2. Penambahan xanthan gum dengan konsentrasi terkecil (0,01%) dapat mencegah terjadinya pengendapan pada sari kedelai jagung manis.
3. Uji organoleptik sari kedelai jagung manis tidak berbeda nyata untuk parameter warna, sedangkan untuk parameter rasa dan kekentalan konsentrasi penambahan xanthan gum 0,01% memberikan hasil terbaik.
4. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah perlakuan ke 3 dengan konsentrasi penambahan xanthan gum sebesar 0,02%.

6.2. Saran

Sari kedelai jagung manis merupakan produk minuman yang potensial untuk dikembangkan secara komersil. Minuman sari kedelai jagung manis ini lebih enak dan tahan lama jika dipasarkan dalam kondisi dingin sehingga untuk menunjang pengembangan produk minuman ini secara komersial ada beberapa saran penelitian yang dapat dilakukan antara lain:

1. Perlu dilakukan penelitian pengaruh penambahan xanthan gum terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik sari kedelai jagung manis selama penyimpanan dingin.
2. Perlu dilakukan pengujian untuk menentukan umur simpan dari sari kedelai jagung yang ditambahkan xanthan gum.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartz, J. A. dan J. K. Brecht. 2003. *Postharvest Physiology and Pathology of Vegetables*. New York: arcel Dekker, Inc.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli.1993. *Engineering Economy. 9th edition*. USA : MacMillan Publishers Co.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Inglett, G. E. dan G. Charalambous. 1979. *Tropical Foods: Chemistry and Nutrition vol. 2*. New York: Academic Press, Inc.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kolapo A. L. dan G. R. Oladimeji. 2008. *Production and Quality Evaluation of Soy-corn Milk*. Journal of Applied Biosciences 1(2): 40-45.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lawrence, G. H. M. 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. New York: Macmillan Publishing Co., Inc.
- Leaterhead Food International. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd ed*. UK: Leaterhead Food International.
- Matz, S. A. 1969. *Cereal Science*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mudjajanto, E. S. dan F. R. Kusuma. 2005. *Susu Kedelai Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Omueti, O. dan K. Ajomale. 2005. *Chemical and Sensory Attributes of Soy-corn milk Types*. African Journal of Biotechnology vol. 4(6) pp. 847-851.

- Pantastico, ER. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Phillips, G. O. dan P. A. Williams. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products*, 2nd ed. New Delhi : Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited.
- Rao, M. A. 1999. *Rheology of Fluid and Semisolid Foods*. Maryland: Aspen Publisher, Inc.
- Santoso, H. B. 1994. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Schultz, H. W., R. F. Cain, dan R. W. Wrolstad. 1969. *Symposium on Foods: Carbohydrates and Their Roles*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Smith, A. K. 1972. *Soybeans: Chemistry and Technology Vol. 1 Proteins*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Somaatmadja, Sadikin, M. Ismunadji, Sumarno, S. Mahyuddin, S. O. Manurung, dan Yuswandi. 1985. *Kedelai*. Bogor: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Tanur, A. E. 2009. Pengaruh Proporsi Kedelai dan Jagung Manis terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Susu Kedelai Jagung, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Whistler, R. L. dan J. N. Be Miller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. California: Academic Press, Inc.
- Yeshajahu, P. 1991. *Functional Properties of Food Components*. California: Academic Press, Inc.

Zapsalis, C. dan R. A. Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. USA: John Wiley & Sons, Inc.