

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Interaksi antara ekstrak teh hijau dan gelatin memberikan hasil yang berbeda nyata terhadap *lightness*, *redness*, dan *yellowness marshmallow*.
2. Interaksi antara ekstrak teh hijau dan gelatin memberikan hasil yang tidak berbeda nyata terhadap kadar air, tekstur, densitas, dan kadar katekin *marshmallow*.
3. Penerimaan panelis tidak terlatih terhadap *marshmallow* teh hijau yaitu :
 - a. untuk parameter warna adalah antara 1,9875–5,4500 (sangat tidak suka – suka).
 - b. untuk parameter tekstur adalah antara 3,3125 – 5,1000 (agak tidak suka – netral).
 - c. untuk parameter rasa adalah antara 4,0250–5,1500 (netral – suka).

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk dapat mengetahui proporsi perbandingan teh hijau yang tepat agar dapat dihasilkan produk *marshmallow* yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2010. *Candy Products*. Available at :<http://www.scienceofcandy.com/candy-calories/aero-candy.htm> (5 Januari 2011)
- Arif, D. *Tannin*. Jurnal FMIPA Universitas Mataram 2008, Hal 1-5.
- Bambang, K. 1993. *Teh Hijau dan Kesehatan*. Bandung : Pusat Penelitian Teh dan Kina Gambung.
- Chaplin, M. 2008. *Water Structure and Science: Gelatin*. Available at: <http://www.lsbu.ac.uk/water/hygel.html>. (29 Januari 2009).
- Chu, M. 2005. *Marshmallows*. Available at : <http://www.cookingforengineers.com/recipe/106/Marshmallows> (15 Oktober 2010).
- deMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan* (edisi ke-2). Bandung : Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Dziedzic, S.Z. dan M.W. Kearsley. 1984. *Glucose Syrups: Science and Technology*. London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Ensminger, H.A. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia, 2nd edition, volume I*. USA: CRC Press.
- Fauzi, R. 2003. *Gelatin*. Available at: <http://www.chem-is-try.org/?sect=fokus&ext=37>. (29 Januari 2009).
- Graham HN. 1984. *Tea : The Plant and Its Manufacture : Chemistry and Consumption of the Beverage*. Jakarta : PI. Pradnya Paramita.
- Hagermann, A.E. 2002. *Biological Responses to Tannins and Other Polyphenols*. American Chemical Society : Washington D.C.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, volume 2*. Canada: John Wiley and Sons.

- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionery Manufacture, Second edition*. London: Blackie Academic and Professional.
- Luiten, R. 2005. *Marshmallows: A Light Sweet That's A World Treat* dalam Food And Beverage Asia, February/March edition. Available at: http://www.foodbeverageasia.com/FBA_archive/FebMar05/Marshmallows.pdf. (28 Januari 2009).
- Minifie, B.W. 1970. *Chocolate, Cocoa and Confectionery: Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Plantamor. 2008. *Informasi Spesies*. Available at: <http://www.plantamor.com/spcdtail.php?recid=1925> (12 Januari 2009).
- Pomeranz, Y. 1991. *Fuctional Properties of Food Components, 2nd edition*. San Diego: Academica Press
- Sudarmadji, S, B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syah, Andi, 2006. *Taklukkan Penyakit dengan Teh Hijau*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Tjitrosoepomo G. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : UGM Press.
- Van Steenis, CGGJ. 1989. *Flora untuk Sekolah di Indonesia* (terjemahan) Jakarta : PT. Pradnya Paramita.
- Ward, A.G. dan A. Courts. 1977. *The Science and Technology of Gelatin*. London: Academic Press Inc., Ltd.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama..