

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi Bengkuang dan Stroberi memberikan pengaruh nyata terhadap sifat fisik (pH, viskositas, total padatan terlarut, *overrun*, laju pelelehan dan warna) Velva Bengkuang Stroberi
2. Proporsi Bengkuang dan Stroberi memberikan pengaruh nyata terhadap sifat organoleptik (warna, aroma, pelelehan dalam mulut, dan rasa) Velva Bengkuang Stroberi
3. Perlakuan terbaik dari hasil uji sifat organoleptik Velva Bengkuang : Stroberi adalah 2:8

5.2. Saran

Proporsi bengkuang : stroberi sebanyak 2:8 yang paling disukai secara organoleptik, akan tetapi dari segi rasa kurang disukai dan memiliki nilai *overrun* yang rendah dan laju leleh yang tinggi, sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut. Dapat juga digunakan jenis hidrokoloid lain untuk mendapatkan produk Velva Bengkuang Stroberi dengan mutu yang lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Aqualon. 1999. *Sodium Carboxymethylcellulose Physical and Chemical Properties*. US State of Delaware: Hercules Inc.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream 4th Ed*. London: The Avi Publishing Company Inc.
- Arief, D.Z., Ikrawan, I., Rahmawati, R. 2005. Pengaruh Konsentrasi Pektin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fruit Leather Stroberi (*Fragaria chiloensis* L). *Infomatek* vol 7.
- Babajide, J.M and Olowe, S. 2013. Chemical, Functional and Sensory Properties of Water Yam, Cassava Flour and its Paste. *International Food Research Journal* vol 20 (2) ; 903-909.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Keragaman dan Potensi Plasma Nutfah Bengkulu*. <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id> (2 Oktober 2018).
- Bahramparvar, M. and M. M. Tehrani. 2011. Application and Fuctions of Stabilizers in Ice Cream, *Food Review International*. 27 (4): 389-407.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1986. *Food Chemistry*. Berlin: Springer Verlag.
- Bridges, M. A., and Mattice, M.R. 1939. Over two thousand estimations of the pH of representative foods, *American J. Digestive Diseases*, 9:440-449.
- Budiman, S., dan D. Saraswati. 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.

- Dewi, R. K., 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality. *Jurnal Teknik Kimia*. ITN, Malang.
- Eckles, C. H., Coms W. R, Macy H. 1984. *Milk and Milk Product 4th edition*. Denvile Illinois: The Mac Graw Hill Publisher Inc.
- Elaine. 2004. *Using and Preserving Jicama*. www.uga.edu/nchfp/publications/nchfp/factsheets/jicama.pdf (19 September 2018).
- Fardiaz, D. 1986. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Fennema, O. R., M. Karen, and D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. New York: The AVI Publishing.
- Garzon, G.A.W, Wrolstad, R. E. 2002. The stability of pelargonidin-based anthocyanidin at varying water activity. *Food Chemistry* 75(2):185-196.
- Goff, H, D 2012. *Chemistry and Physic Dairy Science and Technology Handbook: Principles and Properties*. New York: VCH publishers Inc.
- Guinard, J. X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, D. Panyam, and A. Kilara. 1997. Effect of Sugar and Fat on The Acceptability of Vanilla Ice Cream. *J. Dairy Sci*, 79:1922-1927.
- Gunawan, Y. C. 2006. Kajian Penggunaan Proporsi Gelatin dan Agar-Agar Sebagai Penstabil Pada Velva Nenas (*Ananas comosus Merr.*). *Skripsi S-I*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Haryadi. 1990. Pengemulsi, Pemantap Emulsi dan Pengental. Dalam Tranggono (Ed). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Hoefler, 2012. *Sodium Carboxymethyl Cellulose Chemistry, Functionality, and Applications*. Wilmington, Delaware: Food Ingredients Group Hercules Incorporated.

- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol II. Canada: John Willey and Sons Inc.
- Hutchings, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Maryland: Aspen Pub.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. New York: Aspen Publisher Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono 1992. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kongruang, S. 2010. Growth Kinetics of Biopigment Production By Thai Isolated *Monascus Purpureus* In A Stirred Tank Bioreactor. *Journal Ind Microbiol Biotechnol.* (38):93–99.
- Lenggosari. 2008. *Paduan Warna Menarik untuk Rumah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Litbang Pertanian. 2015. *Stroberi*. <http://baliitjestro.litbang.pertanian.go.id/> (27 September 2018)
- Marshall, R.T dan W S Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. New York: Van Coostrad Reinhold.
- Nelson, J. dan G.M. Trout. 1951. *Judging Ice Cream*. AVI Publ. Westport CT.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2 ed*. New Delhi: Tata Mc-Graw Hill.
- Ressang, A. A, dan A. M. Nasution. (1982). *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*. Edisi ke-2. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.

- Santoso, Singgih. 2014. *Statistik Multivariat Edisi Revisi*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Setianawati, H. N. 2002. Penggunaan kombinasi bahan penstabil pada pembuatan velva mangga kweni (*Mangifera Odorata* Griff.) dan Perubahan Mutu selama Penyimpanan. *Skripsi*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sharma, S and T.V. Ramana. 2013. Nutritional Quality Characteristics of Pumpkin Fruit as Revealed by its Biochemical Analysis. *International Food Research Journal* 20(5): 2309-2316
- Sidley Chemical Co., Ltd. 2013. *Sodium Carboxymethyl Cellulose Properties*. <http://celluloseether.com/carboxymethyl-cellulose-properties-cmc-viscosity/> (8 Januari 2019)
- Suharti, N., O. Suarmin, dan A. Djamaan. 2016. Karakterisasi Pati Umbi Bengkoang (*Pachyrhizus erosus* (L.)Urban). *Laporan Penelitian*. Fakultas Farmasi, Universitas Andalas, Padang.
- Susanto, T. dan Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Vibhakara, H. S. and A. S. Bawa. 2006. *Manufacturing Jams and Jellies, (dalam Handbook of Fruits and Fruit Processing, Y. H. Hui, Ed.)*. USA: Blackwell Publishing.
- Wahyuni, F. 2012. Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sorbet Sirsak, *Thesis*, Universitas Pasundan Bandung.
- Wijaya, H. 2002. *Pemhuatan Velva Fruit*. Majalah Sedap Sekejap (edisi 8/II 1/2002). Jakarta: PT Media Boga Utama.
- Willams, J. L., H. Schneiderman, dan P. S. Algranati. 2005. *Diagnosis Fisik Evaluasi Diagnosis dan Fungsi di Bangsal*. Jakarta: Erlangga.

- Winarno, F.G . 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S, R. Nurismanto dan F. Prijatmanto, 2003. *Using Stabilizer on Processing Velve Fruit Mengkudu*. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Yogyakarta: Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia, 22-23 Juli 2003, Vol 2, Hal 1149-1155.
- Wirakusumah, E.S. 2004. *Bengkuang Si Umbi Penyejuk, Gizi dan Kesehatan*. <http://gizidankesehatan.blogspot.com/> (27 September 2018).