

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Peningkatan proporsi margarin akan meningkatkan overrun dengan kecenderungan yang terus meningkat dan tekstur yang semakin halus. Sampai dengan proporsi margarin 15% masih diperoleh peningkatan overrun dan kesukaan terhadap tekstur.
2. Kesukaan panelis terhadap rasa yang tertinggi diperoleh pada proporsi margarin 10% dengan nilai 6.1135 (suka).

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meneliti apakah *ice cream* susu kedelai dengan penambahan margarin ini dapat dijadikan produk instan sehingga dapat memperpanjang masa simpan dan memudahkan dalam hal transportasinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N.S., Yudi Garnida, dan Eva Pahriah. 2000. *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Susu Skim terhadap Mutu Permen Karamel*. (Volume I). Makalah dibacakan dalam Seminar Nasional Industri Pangan Pemberdayaan Industri Pangan dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Menghadapi Era Perdagangan Bebas, Surabaya, 10-11 Oktober.
- Amrin, Totok dan Heri Siswanto, 2000. *Membuat Es Krim Secara Sederhana*. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Anonimous, 1985. *Standar Industri Indonesia. SII no.1617: Es Krim*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Arbuckle, W.S. 1977. *Ice Cream*. (3rd ed.). Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M.Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Direktorat Gizi Departemen R.I. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Desrosier, N.W. dan Tressler. 1977. *Fundamentals Of Food Freezing*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Eckles, C.H. et al. 1984. *Milk and Milk Product*. New Delhi: Tata Mc Graw Hill.
- Hasenhuettl, G.L. dan R.W. Hartel (Ed.). 1997. *Food Emulsifier and Their Application*. New York: International Thomson Publishing, Chapman and Hall.
- Hui, Y.H (Ed.). 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology* (Volume I). New York: John Willey and Sons, Inc.
- Hui, Y.H (Ed.). 1991. *Encyclopedia of Food Science and Technology* (Volume III). New York: John Willey and Sons, Inc.
- Hui, Y.H. (Ed.). 1992. *Dairy Science and Technology Handbook* (Volume II). New York: VCH Publisher, Inc.
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti, dan Wahyu Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.

Koswara, Sutrisno. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai: Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Kramer, A. dan B.A. Twigg (Ed.). 1973. *Quality Control for The Food Industry*. (3rd ed.). Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

Lawrence, G.H.M., 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. New York: The Macmillan.

Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. (5th ed.). New York: Chapman dan Hall, International Thomson Publishing.

Nielsen, S.S (Ed.). 1998. *Food Analysis*. (2nd ed.). Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.

Potter, N. 1986. *Food Science*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

Schaller, L.A. dan D.E. Smith. 1999. *Sensory Attributes and Storage Life of Reduced Fat Ice Cream as Related to Inulin Content*. *Journal of Food Science*. 64 no.3. 555-558.

Somaatmadja, Sadikin. 1985. *Kedelai*. Bogor: Puslitbang Tanaman Pangan.

Suprpto, Hs, 1999. *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.