

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Sari kacang hijau memiliki potensi untuk dijadikan sebagai bahan baku *ice cream*.
2. *Ice cream* kacang hijau tanpa penambahan stabilizer merupakan *ice cream* kacang hijau dengan *body* yang paling disukai oleh panelis.
3. *Ice cream* kacang hijau memiliki *body* yang disukai dan memiliki *smoothness*, *mouthfeel*, dan rasa yang sedikit disukai oleh panelis.
4. Gelatin pada *ice cream* kacang hijau memberikan pengaruh terbesar terhadap pencapaian viskositas adonan, % *over run*, dan kadar protein.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai:

1. Konsentrasi stabilizer yang tepat untuk masing-masing jenis stabilizer sehingga diperoleh *ice cream* kacang hijau dengan sifat fisiko-kimiawi dan organoleptik yang lebih dapat diterima.
2. Formula masing-masing bahan penyusun sehingga dihasilkan produk *ice cream* kacang hijau yang dapat diterima konsumen.
3. Penggunaan bahan penyusun yang tidak mengandung laktosa tetapi memiliki fungsi yang hampir sama dengan *whipping cream* pada *ice cream* kacang hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Arbuckle, W.S. 1981 *Ice Cream* (3rd edition). Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Barampama, Z. & R.E. Simard. 1994. *Oligosaccharides, Antinutritional Factors, And Protein Digestibility Of Dry Beans As Affected By Processing*. Journal Of Food Science, 59, 4, 833-837.
- Buckle, K. A. *et al.* 1987. *Ilmu Pangan* (Purnomo, H dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Considine, M.D. & D. Glenn. 1982. *Foods And Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company, Inc.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan* (edisi 2) (Padmawinata, K, penerjemah). Bandung: Penerbit ITB.
- Desrosier, N.W. & D.K. Tressler. 1977. *Fundamentals Of Food Freezing*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co, Inc.
- Dinkinson, E. 1982. *Colloids In Foods*. London: Applied Science Published.
- Eckles, C.H. 1984. *Milk And Milk Product*. New Delhi: Tata Mc Graw Hill.
- Furia, E. 1968. *CRC Handbook Of Food Additives* (2nd edition, volume 1). Boston, New York: CRC Press.
- Gaman, P.M. & K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, Dan Mikrobiologi* (edisi 2). Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Hadiwiyoto. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, Dan Telur* (edisi 2) Yogyakarta: Liberty.
- Hui, Y.H. 1991. *Encyclopedia Of Food Science And Technology* (volume 1). New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Kartika, B. dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Kirk, R.E. 1951. *Encyclopedia Of Chemical Technology* (volume 7). New York: The Interscience Encyclopedia, Inc.
- Larsson, K & E. Friberg. 1990. *Food Emulsions* (2nd edition). New York: Marcel Dekker, Inc.
- Maesen, L.J.G. & S. Somaatmadja. 1993. *Prosea Sumber Daya Nabati Asia Tenggara I*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Meyer, H.L. 1960. *Food Chemistry* (Modern Asia edition). New York: Reinhold Publishing Corporation.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties Of Food Component* (2nd edition). New York: Academic Press, Inc.
- Radley, J.A. 1976. *Industrial Uses Of Starch And It's Derivatives*. London: Applied Science Publishers LTD.
- Rukmana, H.R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya Dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sathe, S.D. & D.K. Salunkhe. 1982. *Dry Bean Of Phaseolus, A Review Part II*. Boca Raton: Chemical Company.
- Soeprapto, H.S. 2000. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: Panebar Swadaya.
- Sudarmadji, S. dkk. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian* (edisi keempat). Yogyakarta: Liberty.
- Svanberg, S.J.M. et al. 1997. *Physicochemical Changes In Dietary Fiber Of Green Beans After Repeated Microwave Treatments*. *Journal Of Food Science*, 62, 5, 1006-1009.
- Tranggono. dkk. 1990. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additives)*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Walstra, P. & Jennes, R. 1984. *Dairy Chemistry And Physics*. New York: John Wiley And Sons.
- Wibowo, R. 2000. *Pertanian Dan Pangan Bunga Rampai Pemikiran Menuju Ketahanan Pangan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

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