

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Peningkatan konsentrasi gum xanthan menyebabkan peningkatan pH, total padatan terlarut dan viskositas tetapi menurunkan stabilitas koloid hingga konsentrasi 0,015% pada hari ke-28.
2. Konsentrasi gum xanthan sebesar 0,02% hingga 0,03% mampu mempertahankan stabilitas koloid susu kedelai hingga hari ke-28 penyimpanan pada suhu 5°C.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan pengujian organoleptik kesukaan (kekentalan, aroma dan rasa) adalah susu kedelai dengan penambahan gum xanthan konsentrasi 0,015%.

5.2. Saran

Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut terkait pengujian sifat organoleptik dan mikrobiologi pada setiap minggunya sebelum hari ke-28 pada konsentrasi 0,015%.

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, T.T dan N. Indarto, 2004. *Budidaya dan Analisis Usaha Tani Kedelai, Kacang Hijau, Kacang Panjang*. Yogyakarta : Absolut. Hal : 92.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Atno, N. M. 2017. *Kajian Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Sari Kedelai, Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/87256> (Diakses tanggal 26 September 2018)
- Aarthy, P. dan V. Jayaraman. 2011. Production, Recovery and Applications of Xanthan gum by *Xanthomonas campestris*. *Journal of Food Engineering*. 106(1): 1-12.
- Badan Standarisasi Nasional SNI 01-3830-1995: *Susu Kedelai*. http://kupdf.net/download/sni-01-3830-1995-susu-kedelai_5af686b9e2b6f5ac65d31325-pdf (Diakses tanggal 30 Januari 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01-2907-2008: *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. https://dlscrib.com/queue/sni-2897-2008-metode-pengujian-cemarkan-mikroba-dlm-daging-telur-susu-amp-olahan_58e2adb9dc0d60da36897110_pdf?queue_id=597060c1dc0d60a046a88e7e (Diakses tanggal 10 Maret 2019)
- Badan Standarisasi Nasional SNI 3140.3:2010: *Gula Kristal-Bagian3: Putih* <http://www.scribd.com/document/348538855/sni-31403-2010-gula-pasir-pdf> (Diakses tanggal 8 maret 2019)
- Benny, I. S., Gunasekar, V., dan Ponnusami, V. (2014). Review on Application of Xanthan Gum in Drug Delivery. *International Journal of PharmTech Research*, 6(4): 1322–1326.
- BPTP, 2011. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Malang : Balitbang. Hal 3-15.
- Bumbata. 2011. *Tujuan Pasteurisasi*. <http://bumbata.co>. (Diakses tanggal 12 Maret 2019).
- deMan, J M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : Institut Teknologi Bandung.

- Emerton, V. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd Ed.* Cambridge: Leatherhead International Limited. Hal : 196.
- Eliau, M., I. Srianta, C. Y. Trisnawati dan J.H. Arisasmita. 2012. Effects of Calcium Fortification (Calcium Lactate Gluconate) on The Physicochemical and Sensory Properties of Soy-Corn Milk, *International Journal of Food, Nutrition & Public Health*. 5(1): 93-94.
- Fernandez, I., R. Ayerza, W. Coates, S.M. Vidueiros, N. Slobodianik, dan A.N Pallaro. 2006. *Nutritional Characteristics of Chia Actualization en Nutricion*. 7: 23-25.
- Harril, R. 1998. *Using a Refractometer to Test the Quality of Friuts & Vegetables* Keedysville. Pineknoll Publishing. <http://www.nutritionsecurity.org/PDF/Brix.pdf> (Diakses tanggal 5 Maret 2019)
- Istiqomah. 2014. Karakterisasi Mutu Susu Kedelai Baluran, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember. <http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/62022/Istiqomah%20-%20101710201022.pdf?sequence=1> (Diakses tanggal 26 September 2018)
- Kartika, H. dan Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Hal: 30.
- Lini. 2010. Pengaruh Penambahan Xanthan Gum terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Kedelai Jagung Manis, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/951> (Diakses tanggal 4 Februari 2019)
- Mudjajanto, E. S. dan F. R. Kusuma. 2005. *Susu Kedelai Susu Nabati yang Menyehatkan*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka https://books.google.co.id/books?id=1WOrCgAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Susu+Kedelai;+Susu+Nabati+yang+Menyehatkan&hl=id&s_a=X&ved=0ahUKEwj5K-tmqHhAhXTV3wKHb7aC-4Q6AEIKTAA#v=onepage&q=Susu%20Kedelai%3B%20Susu%20Nabati%20yang%20Menyehatkan&f=false (Diakses tanggal 25 Januari 2019)
- Nugroho, A. (2007). Penentuan Proporsi Inokulum Tempe TIP Hasil Perbaikan pada Proses Pembuatan Tempe di UKM Tempe Sanan-Kota Malang. *Thesis*. Universitas Brawijaya.

- <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/147832>. (Diakses tanggal 5 Maret 2019)
- Picauly, P. 2015. Pengaruh Penambahan Air pada Pengolahan Susu Kedelai. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(1): 8-13.
- Potter, N. N. dan J. H. Hotchkiss. 2007. *Food Science Fifth Edition*. UK : CBS Publishers & Distributors Pvt. Ltd.
- Rombaut R. 2005. *Dairy Microbiology and Starter Cultures*. Belgium: Laboratory of Food. Technology and Engineering. Gent University.
- Rowe, R. C., P. J. Sheskey dan P. J. Weller. 2003. *Hand Book of Pharmaceutical Excipients 4th Edition*. Washington: American Pharmaceutical Association.
- Sigit, A. 2007. Pengaruh perbandingan cabai, tomat serta pepaya dan konsentrasi xanthan gum terhadap mutu saos cabai. *Skripsi* Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. [https://www.researchgate.net/publication/42349027 Pengaruh Perbandingan Konsentrat Cabai Tomat Serta Pepaya Dan Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Mutu Saos Cabai](https://www.researchgate.net/publication/42349027_Pengaruh_Perbandingan_Konsentrat_Cabai_Tomat_Serta_Pepaya_Dan_Konsentrasi_Xanthan_Gum_Terdapat_Mutu_Saos_Cabai) (Diakses tanggal 15 agustus)
- Suprapti, M.L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suwito, W. 2010. Bakteri yang Sering Mencemari Susu: Deteksi, Patogenesis, Epidemiologi, dan Cara Pengendaliannya, *Jurnal Litbang Pertanian*. 29(3):96-100.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Whistler, R. L. dan J. N. Be Miller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives*. California: Academic Press, Inc.
- Wicita, P. S. 2017. Aplikasi Xanthan Gum dalam Sistem Penghantaran Obat. *Farmaka*. 15(3): 73-85.
- William, P.A. dan G.O.Phillips. 2000. *Introduction to Hydrocolloids*. Di dalam : Phillips, G.O. dan Williams, P. (Eds.). *Handbook of Hydrocolloids*. Woodhead Publishing Limited.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Wong, D.W.S. 1989. *Mechanism and Theory in Food Chemistry*. New York: Van Nostrand Reinhold.