

BAB VI PENUTUP

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan konsentrasi penambahan sari jahe berpengaruh terhadap sineresis, total BAL (ALT), tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur yogurt, namun tidak berpengaruh terhadap pH, total asam, dan tingkatkesukaaan panelis terhadap aroma yogurt.
2. Semakin tinggi konsentrasi penambahan sari jahe maka semakin tinggi jumlah ALT yogurt yang dihasilkan.

6.2. Saran

Pada penelitian ini, belum diketahui senyawa dalam sari jahe yang mendukung pertumbuhan BAL sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui senyawa tersebut. Selain itu, untuk pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap produk-produk dengan penambahan jahe sebaiknya menggunakan panelis yang sudah berumur dewasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Adolfsson, O., S. N. Meydani dan R. M. Russell. 2004. *Yogurt and Gut Function*. *Am. J. Clin. Nutr.* 80 (2), 245-256.
- AOACa. 1996. *Acidity of Milk*. AOAC Chapter 33 p.7.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz, N. L. Puspitasari, Sedarnawati, dan S. Budiyo. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. Available at: http://www.beritaipstek.com/berita_ipstek_2007. (27 Agustus 2010).
- Behrad, S, et al. 2009. *Manipulation of Probiotics Fermentation of Yogurt by Cinnamon and Licorice: Effects on Yogurt Formation and Inhibition of Helicobacter Pylori Growth in vitro*. Available at: <http://www.waset.org/journals/waset/v60/v60-98.pdf> (9 Februari 2011).
- Buchanan, R. E. and N. E. Gibson. 1974. *Bergeys Manual of Determinative Bacteriology 8th edition*. Baltimore: The Williams and Wilkins Company.
- Chandarana, Hiral, Shipra Baluja and Sumitra V. Chandra. 2004. *Comparison of Antibacterial Activities of Selected Species of Zingiberaceae Family and Some Synthetic Compounds*. Available at : <http://journals.tubitak.gov.tr/biology/issues/biy-05-29-2/biy-29-2-2-0404-1.pdf>. (4 Februari 2011).
- Chattopadhyay, I. et al. 2004. *Turmeric and curcumin: Biological actions and medicinal applications*. *Current Science*. 87 (1), 44-53.
- Considine, D. M. dan D. G. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand-Reinhold Company.
- Ensminger, A.H. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia 2nd ed Vol.1*. London: CRC Press.

- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi.
- Foda, M.I., M. Abd. El-A and A.A. Awad. 2007. *Chemical, Rheological, and Sensory Evaluation of Yogurt Supplement With Turmeric*. *J. Dairy Sci.* 2 (3), 252-259.
- Hui, Y. H., (Ed). 1992. *Dairy Science and Technology Handbook Vol.1: Principles and Properties*. New York: VCH Publishers.
- Jennes, R dan S. Patton. 1969. *Principles of Dairy Chemistry*. New Delhi: Wiley Eastern Private Limited.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kasmianti, Tyas U. dan Eni H. 2003. *Kemampuan Isolat Bakteri Asam Laktat Indigenous untuk Menurunkan Kadar Laktosa Yogurt*. Available at: <http://i-lib.ugm.ac.id/jurnal/detail.php?dataId=73>.
- Koswara, S. 2010. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. Available at: <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/JAHE,%20RIMPANG%20DENGAN%20BERBAGAI%20KHASIAT.pdf>
- Kroger, M. 1975. *Quality of Yogurt*. *J. Dairy Sci.* 59 (2), 344-350.
- Lee dan Lucey. 2004. *Structure and Physical Properties of Yogurt Gels: Effect of Inoculation Rate and Incubation Temperature*. *J. Dairy Sci.* 87:3153-3164.
- Lucey. 2002. *Formation and Physical Properties of Milk Protein Gels*. *J. Dairy Sci.* 85, 281-294.
- Prayitno. 2006. *Kadar Asam Laktat dan ~akt'osaY oghurt Hasil Fermentasi Menggunakan Berbagai Rasio Jumlah Sel Bakteri dan Persentase Starter*. *Animal Production*. Val. 8, No. 2, Mei2006 : 131 – 136. Available at: <http://jurnal.pdii.lipi.go.id/admin/jurnal/8206131136.pdf>. (9 Februari 2011).
- Rahayu, W. P. dan Budi, W. 1996. *Pembuatan Pikle Jahe (Zingiber officinale ROSCOE)*. *Bul. Tek. Dan Industri Pangan*, Vol VII no.1 Th. 1996.

- Sari, N. 2009. *Pembuatan Yogurt*. Available at: <http://www.scribd.com/doc/24581425/Pembuatan-Yoghurt>. (1 Februari 2011).
- Tamime and Robinson. 1985 *dalam* Foda, M.I., M. Abd. El-A and A.A. Awad. 2007. *Chemical, Rheological, and Sensory Evaluation of Yogurt Supplement With Turmeric*. *J. Dairy Sci.* 2 (3), 252-259.
- Tamime, A. Y. dan R. K. Robinson. 1999. *Yogurt Science and Technology second edition*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Toba, T., et al. 1983. *Quantitative Changes in Sugars, Especially Oligosacharides During Fermentation and Storage Yogurt*. *Jurnal of Dairy science* 66 (1): 17-20.
- Warintek. 2010. *Jahe*. Available at: <http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/jahe.pdf>. (9 November 2010).
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Available at: http://wahyuwidodo.staff.umm.ac.id/files/2010/01/FERMENTASI_SUSU.pdf (4 Februari 2011).
- Widyanti, R. 2009. *Analisis Kandungan-Literatur*. Available at: http://122949-S09069fk-Analisis_kandungan-Literatur.pdf. (4 Maret 2011).
- Zulfikar. 2008. *Sifat Fisik dan Organoleptik Telur Ayam Ras Hasil Perendaman Dalam Campuran Larautan Garam Dengan Ekstrak Jahe Yang Berbeda*. Available at: <http://D08zul.pdf>. (4 Maret 2011).