

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

Penambahan CMC dengan konsentrasi yang berbeda pada velva bengkuang nanas memberikan pengaruh nyata terhadap pH, total padatan terlarut, *overrun*, viskositas pada adonan velva, laju pelelehan serta kesukaan terhadap tekstur, kemudahan disendok, pelelehan dalam mulut dan aroma tetapi tidak memberi pengaruh nyata terhadap warna velva bengkuang nanas.

Perlakuan terbaik velva bengkuang nanas yang dipilih adalah penambahan CMC dengan konsentrasi 0,15%. Rata-rata nilai kesukaan terhadap parameter tekstur, kemudahan disendok, pelelehan dalam mulut dan aroma berturut-turut adalah 5,37; 4,99; 7,02 dan 6,42.

5.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian yang memanfaatkan jenis hidrokoloid lain untuk mengetahui perbedaan pengaruh jenis hidrokoloid terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik velva bengkuang nanas.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S. dan O.A. Pratama. 2017. Effect of Adding Snake Fruit Kernel Carboxy Methyl Cellulose (CMC) and Commercial CMC on Chemical, Physical and Organoleptic Properties of Snake Fruit Syrup, *KnE Life Science*: 51-64
- Arbuckle, W. S. 1986. *Ice Cream*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Bahramparvar, M. and M. M. Tehrani. 2011. Application and Fuctions of Stabilizers in Ice Cream, *Food Review International* 27(4):389-407.
- Balai Pusat Penelitian Tanaman Kacang dan Umbi. 2017. Keragaman dan Potensi Plasma Nuttah Bengkuang (*Pachyrhizus erosus* (L) Urban). <http://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/infotek/keragaman-dan-potensi-plasma-nutfah-bengkuang-pachyrhizus-erosus-l-urban/> (24 Agustus 2018).
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1986. *Food Chemistry*. New York: Springer Veralag Berlin Heldenberg.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- De Man, J.M. 1989. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Dewi, R. K. 2010. Stabilizer Concentration and Sucrose to The Velva Tomato Fruit Quality, *Jurnal Teknik Kimia* 4 (2): 330-334.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata.
- Djali, M., M. Firbiani, dan Marsetio. 2017. The Effect of CMC Addition on the Characteristics of Sweet Potato (*Ipomoea Batatas* L. Cv Cilembu) Velva, *2nd International Conference on Sustainable Agriculture and Food Security: A Comprehensive Approach (ICSAFS)*: 680-688
- Farikha, I.N., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan', *J. Teknosains Pangan* 2(1): 30-38.

- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry Fourth Edition*. New York: CRC Press.
- Frandsen, J.H. dan W.S. Arbuckle. 1961. *Ice Cream and Related Products*. London: The AVI Publishing Company.
- Furia, E. 1972. *CRC Handbook of Food Additives*. New York: CRC Press.
- Ganz, A.J., 1997. *Cellulosa Hydrocolloid*. Connecticut: Avi Publishing Co. Inc.
- Guinard, J.X., C. Zoumas-Morse, L. Mori, D. Panyam, dan A. Kilara. 1997. Effect of Sugar and Fat on The Accepting of Vanilla Ice Cream. *J. Dairy Sci*, 79: 1922-1927.
- Hadiati, S. dan N.L.P. Indriyani. 2008. Petunjuk Teknis Budidaya Nenas. Ebook, Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/images/filepdf/juknis/bdnenas.pdf> (5 September 2018)
- Handayani, F., dan F.A. Rakhmat. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Nenas*. Balikpapan: BPTP Kalimantan Timur.
- Herschdoerfer, S.M. 1972. *Quality Control in The Food Industry*. New York: Academic Press.
- Holinesi, R. 2009. Studi Pemanfaatan Pigmen Brazilein Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Sebagai Pewarna Alami Serta Stabilitasnya pada Model Pangan, *Jurnal Pendidikan dan Keluarga UNP* 1(2): 11-21.
- Hossain, M.F., A. Shaheen, dan A. Mustafa. 2015. Nutritional Value and Medicinal Benefits of Pineapple, *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 4(1): 84-88.
- Hui, Y.H. 1992. *Fncyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Integrated Taxonomic Information System. 2010. *Ananas comosus (L.) Merr.* https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=42335#null (15 September 2018)
- Integrated Taxonomic Information System. 2011. *Pachyrhizus erosus (L.) Urb.*

https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=26824#null (15 September 2018).

- Kamal, N. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa, *J. Tekn.* 1(17): 79-80.
- Kartika, B. P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Badan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Klon Unggul BB00105.10, *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marshall, R. T. and W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. New York: International Thomson Publishing
- Martina, D.C. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karboksimetil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Es Krim Susu Kedelai (*Glycine max* . *L. Merrill*). , *Skripsi S-1*, Universitas SAHID, Jakarta.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1988. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88: Bahan Tambahan Pangan*. http://storage.jak-stik.ac.id/ProdukHukum/DalamNegri/Menkes_722.pdf (17 September 2018)
- Mercola, J. 2016. *What Is Jicama (Yambean) Good For?* <https://foodfacts.mercola.com/jicama.html> (13 Oktober 2018)
- Mercola, J. 2016. *What is Pineapple Good For?* <https://foodfacts.mercola.com/pineapple.html> (13 Oktober 2018)
- Meyer, Lilian H. 1978. *Food Chemistry*. Kanada: Reinhold Publishing Corporation.
- Munaro, P.S. 2002. *Understanding Food Science and Technology*. Australia: Thomson Wadsworth.
- Murray, M.T., J.E. Pizzorno, dan L. Pizzorno. 2005. *The Encyclopedia of Healing Foods*. New York: Atria Books.

- Nugraha, R. 2003. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang (*Cucurbita maxima* L.), *Skripsi*, Insitut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nwaokoro, O.G. dan Akanbi, C.T. 2015. Effect of the Addition of Hydrocolloids to Tomato-Carrot Juice Blend, *J. Nutrition Health Food Sci.* 3(1):1-10.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Component*. California: Academic Press, Inc.
- Potter, N.N dan Hotchkiss. 1995. *Food Science*. Connecticut: Avi Publishing Co. Inc.
- Primiani, C.N. 2013. Potensi Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap Histologi Ovarium dan Uterus Mencit (*Mus musculus*) Premenopause, *Prosiding Seminar Nasional IPA IV*, Semarang, Universitas Negeri Semarang, 27 April 2013.
- Puteri, F., R.J. Nainggolan, L.N. Limbong. 2015. Pengaruh Konsentrasi CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah, *J.Rekayasa Pangan dan Pert.* 3(4)
- Quebec/Amerique International. 1996. *The Visual Food Encyclopedia*. Quebec: Quebec/Amerique inc.
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Ranganna S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products*. New Dehli: Tata McGraw-Hill Publishing Company.
- Ressang, A. H. dan J. I. Nasution,.1982. *Pedoman Pelajaran Ilmu Kesehatan Susu*. Bogor: Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor.
- Richana, N., G.M. Yusuf, P. Lestari dan D.S. Damardjati. 1999. Perilaku Kultivasi Isolat Bakteri Termofilik Penghasil Amilase, *Indonesian J. for Microbiology* 4(2): 35-39.
- Rukmana, R. 1996. *Nanas: Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius
- Sakurai, K., S. Kokubo, K. Hakamata, M. Tomita, dan S. Yoshida. 1996. Effect of Production Conditions on Ice Cream Melting Resistance and Hardness. *Milchwissenschaft* 51: 451–454

- Salim, P. 1993. *Advanced English-Indonesian Dictionary*. Jakarta: Modern English Press.
- Santoso, H.B. 2010. *Teknologi Tepat Guna Manisan Nanas*. Yogyakarta: Kanisius
- Siregar, C.J.P. 2007. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Bandung: Penerbit EGC.
- Sommer, H.H. 1947. *The Theory of Ice Cream Making 5th Edition*. Wisconsin: Madison.
- Sulastri. 2008. Pengaruh Jumlah Santan dan Lama Penyimpanan Beku Terhadap Viabilitas *Lactobacillus acidophilus* dalam Es Krim Nabati Probiotik, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 6(2): 10-11.
- Susanto, T dan S. Yuwono. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: UNESA Press.
- Syahputra, E. 2008. Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega yang Digunakan Terhadap Karakteristik dan Mutu Es Krim Jagung, *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Tressler, D.K. dan Evers. 1957. *The Freezing Preservation of Food*. Connecticut: The AVI Publishing Company
- Wibowo, T. 1992. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Velva Fruit Jambu Biji, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Wijaya, H. 2002. Pembuatan Velva Fruit, *Majalah Sedap Sekejap (edisi 8/11/2002)*.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.