

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

1. Es krim dengan proporsi susu kedelai 100% menghasilkan total padatan dan *overrun* terendah yaitu sebesar 17,40% dan 36,87%.
2. Tekstur es krim yang masih dapat diterima oleh panelis adalah es krim dengan proporsi susu kedelai 25%, 50%, dan 75% dengan nilai berkisar antara 5,7303 (netral) hingga 6,0970 (agak disukai).
3. Rasa es krim yang masih dapat diterima oleh panelis adalah es krim dengan proporsi susu kedelai 25%, 50%, dan 75% dengan nilai berkisar antara 5,8667 (netral) hingga 6,4606 (agak disukai).

#### **6.2 Saran**

Ditinjau dari penerimaan panelis terhadap rasa dan tekstur, es krim dengan proporsi susu sapi 100% paling disukai oleh panelis dibandingkan dengan es krim yang berasal dari kombinasi susu kedelai-susu sapi. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penambahan komponen yang dapat mempengaruhi tekstur dan rasa, misalnya dengan meningkatkan padatan bukan lemak seperti pati dalam formula es krim atau pengemulsi seperti kuning telur, untuk meningkatkan penerimaan konsumen terhadap es krim susu kedelai.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amrin, T. 2000. *Susu Kedelai*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Arbuckle, W.S. 1981. *Ice Cream*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Buckle, et al. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Canada: John Wiley & Sons.
- Desrosier, N.W dan D.K Tressler. 1977. *Fundamentals of Food Freezing*. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Eckles, et al. 1984. *Milk and Milk Products*. New Delhi: Mc Graw Hill.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur*. Yogyakarta: Liberty.
- Hadiwiyoto, S. 1994. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.
- Hasenhuettl, G.L dan R.W Hartel. 1997. *Food Emulsifiers and Their Applications*. New York: Chapman and Hall.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Canada: John Wiley & Sons.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Koswara, S. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1973. *Quality Control for The Food Industry*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Marshall, R.T. dan W.S. Arbuckle. 1996. *Ice Cream*. New York: Chapman and Hall.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Peckham, C.G. 1974. *Foundations of Food Preparation*. New York: Mac Millan Publishing.

Richardson, G.H. 1985. *Standard Methods for The Examination of Dairy Products*. Washington: American Public Health Association.

Santoso, H. 1994. *Susu dan Yoghurt Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.

Somaatmadja, S. 1985. *Kedelai*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.

Tranggono, dkk. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

Van den Berg, J.C.T. 1987. *Higiene Air Susu dan Teknologi Produk Susu* (M. Padaga dkk, penerjemah). Malang: Universitas Brawijaya.