

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Tingkat konsentrasi gula aren tidak mempengaruhi pH *panna cotta rice milk*, tetapi berpengaruh terhadap sineresis, warna dan viskositas.
2. Hasil pengujian pH berkisar 6,52 hingga 6,69; persentase sineresis 1,08% hingga 2,62%; Warna *panna cotta rice milk* menghasilkan nilai *lightness* (L^*) antara 69,1 hingga 47,8, nilai *chroma* (C) 16,9 hingga 20,8 dan nilai *hue* ($^{\circ}h$) sebesar 72,2 hingga 62,9. Pengujian viskositas *panna cotta rice milk* berkisar 0,0087 cm/s hingga 0,0267 cm/s.
3. Perlakuan terbaik hasil uji organoleptik *panna cotta rice milk* adalah perlakuan A3 dengan konsentrasi gula aren 15% dan dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap parameter warna 6,50; tekstur 6,27; *mouthfeel* 6,27; dan rasa 6,40

5.2. Saran

Panna cotta rice milk perlu dikaji lebih lanjut mengenai pengaruh konsentrasi gula aren terhadap pH *panna cotta rice milk* dimana pengujian dapat disesuaikan dengan waktu sineresis. Hal tersebut karena diduga pH memberikan pengaruh terhadap sineresis *panna cotta rice milk*

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, A. 2013. *Pengujian Organoleptik Teknologi Pangan*. Semarang: Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Abdullah, B. A., Agus B., dan Hoerudin. 2013. Nilai Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *J. Litbang Pert.* 32(3): 91-99.
- Andrianti, A. Z., E. Lasmanawati dan A. Nurhayati. 2014. Pemahaman Hasil Belajar “Menyiapkan dan Mengolah Hidangan Penutup Panas dan Dingin (*Hot and Cold Dessert*)” Sebagai Kesiapan Praktik Pengolahan Makanan Kontinental di SMKN 1 Pacet, *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*. 3(1): 20-30.
- Aider, M., Halleux D. and Belkacemi K. 2006. Production of granulated sugar from maple syrup with high content of inverted sugar. *Journal of Food Engineering*. 80(2007):791-797
- Ardiansyah, Junianto, Nia K., and Emma R. 2018. The Effect of Red Tilapia Bone Gelatin Powder Addition On Preference Level of Panna Cotta. *World Scientific News*. 115(2019): 68-90
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali. 2018. *Teknologi Pengolahan Gula Aren dan Gula Semut*. <https://bali.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/860> (2 April 2021)
- Boccafoschi, F., Ramella M., Fusaro L., Catoira M. C., and Casella, F. 2017. *Biological Grafts: Surgical Use and Vascular Tissue gineering Options for Peripheral Vascular Implants*. Reference Module in Biomedical Sciences.
- BPTP Banten. 2005. *Kajian Sosial Ekonomi Gula Aren di Banten*. Serang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Banten
- Burey, P., B. Bhandari., R. P. G. Rutgers., P. J. Halley and P. Torley. 2009. Confectionery Gels: A Review on Formulation, Rheological, and Structural Aspects. *International Journal of Food Properties* 12: 176-210.
- Deshmukh K., Ahamed M. B., R.R. Deshmukh., S.K.K. Pasha., P.R. Bhagat., K. Chidambaram. 2017. Biopolymer Composites with High Dielectric Performance: Interface Engineering. *Biopolymer Composites in Electronics*. Elsevier, 27 – 128
- Eaton, R. 2008. *Make Your Own Milk*. <http://www.about-milk.info/myoMilk/rice-milk.htm> (7 Maret 2021)

- Edwards, M. 2011. *Healthy Sugar Alternatives*. <http://www.organiclifestylemagazine.com/healthy-sugar-alternatives/> (10 Maret 2021)
- Fennema, O. R. 2007. *Food Chemistry* 2nd ed. New York: Marcell Dekker Inc.
- Gani, Y.F., Thomas Indarto P.S., dan Sutarjo S. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2):87-93
- Haisman, D. 2002. Imitation Dairy Products dalam Roginski, H. (ed.) *Encyclopedia of Dairy Sciences*. USA: Elsevier, 1380 – 1383
- Handani, Y., A.M. Sutedja dan C.Y. Trisnawati. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gelatin dan Gula terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Panna Cotta, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 15(2): 72-78
- Handayani, Z., Jugo Yuli P., dan Kun H. 2017. Uji Organoleptik dan Kadar Glukosa dengan Substitusi Pemanis Sukrosa dan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*). *University Research Colloquium*: 147-156
- Haryadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. UGM Press: Yogyakarta
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 1. USA: CRC Press.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners and Gelling Agents*. Singapore: Blackwell Publishing, Ltd.
- Karo, F.Y.E.B., H. Sinaga and T. Karo. 2020. The Use of Konjac Flour as Gelatine Substitution in Making panna cotta. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 782 (2021) 032106
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia: Beras Giling, Mentah (Rice, Raw)*. <http://panganku.org/> (10 Maret 2021)
- Kemp, E., T. Hollywood., dan J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Khazanahar, V., A. Larasati dan Issutarti. 2018. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding Panna Cotta Susu Kedelai) dengan Metode *Importance-performance Analysis*, *Jurnal Pendidikan Kewirausahaan Indonesia*. 1(1): 16-30.
- Lutony, T.L. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Mahmood, K., Lubowa M., Fazilah, A., Hanisah K., Abdul R., and Syazana S. 2016. Review of Fish Gelatin Extraction, Properties and Packaging Applications. *Food Science and Quality Management*. 56: 47-59.

- Nurismanto, R., Sudaryanti, dan Ahamad H. I. 2015. Konsentrasi Gelatin dan Karagenan pada Pembuatan Permen Jelly Sari Brokoli (*brassica oleracea*). *Jurnal Rekapangan*. 9(2): 1-5.
- PB Gelatin. 2012. *Gelatin technical info*. <http://www.pbgelatins.com> (10 Maret 2021).
- Ressang, A. A. dan A. M. Nasution. 1982. *Ilmu Kesehatan Susu (Milk Hygiene)*, Edisi ke-2. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rinjani, S. dan E. Sobari. 2018. Homogenisasi Susu Beras Menggunakan Metode Pasteurisasi. *Industrial Research Workshop and National Seminar*. 187-193
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture Measurement and Perception*. Aspen Publishers, Inc. Maryland
- Sapari, A. 1994. *Teknik Pembuatan Gula Aren*. Surabaya: Karya Anda
- Saputra, K.A., Julius S.P., dan Lidya I.M. 2015. Analisa Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal MIPA UNSRAT Online*. 4(1):69-74
- Soewarno, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Srihidayati, G. 2017. Studi Perbandingan Viskositas Saos Sambal Aneka Merk Produk. *Jurnal Pertanian Bekelanjutan*. 5(2): 1-6.
- Stephanie. 2007. Kajian Proporsi Substitusi Beras Merah dengan Kedelai terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Susu Beras Merah-Kedelai. *Skripsi S-1: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya*
- Stick, R. V., & Williams, S. J. 2009. *Carbohydrates: The Essential Molecules of Life*. Elsevier Ltd.
- Sugiarto, A.W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Alang-alang (*Imperata cylindrica* (L.) P. Beauv.). *Skripsi*. Universitas Widya Mandala. Surabaya.
- Sunyoto, R. K., Thomas I. P. S., dan Adrianus R. U. 2017. Pengaruh Konsentrasi Agar Batang Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Selai Murbei Hitam (*Morus nigra* L.) Lembaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 1-7
- Sutrisno, C.D.N. dan Wahono H.S. 2014. Pengaruh Penambahan Jenis dan Konsentrasi Pasta (Santan dan Kacang) terhadap Kualitas Produk Gula Merah. *Jurnal Pangna dan Argoindustri*. 2(1):97-105.
- Tjitrosoepomo, G. 2004. *Taksonomi Umum: Dasar-Dasar Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- U.S. Department of Agriculture. 2019. *Food Data Central: Rice Milk, Unsweetened*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171942/nutrients> (7 Maret 2021)

- Vania, J., Adrianus R.U., dan Chatarina Y.T. 2017. Pengaruh Karakteristik Konsentrasi Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink* Pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1): 8-13
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Weaver, C. M. and J. R. Daniel. 2003. *The Food Chemistry Laboratory: A Manual for Experimental Foods, Dietetics, and Food Scientists*. USA: CRC Press
- Yanto, T., Karseno, dan Maria M.D.P., 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Jelly Drink*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(2): 123-129.
- Zuraida N., T.S. Silitonga, S.A. Rais, S.G. Budiarti, Hadiatmi, dan A. Hidayat. 2000. Kandungan gizi plasma nutfah tanaman pangan. *Makalah Poster Simposium Nasional PERIPI*. Bogor, 22-23 Agustus 2000.