

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Dengan demikian hal-hal yang dapat disimpulkan adalah sebagai berikut:

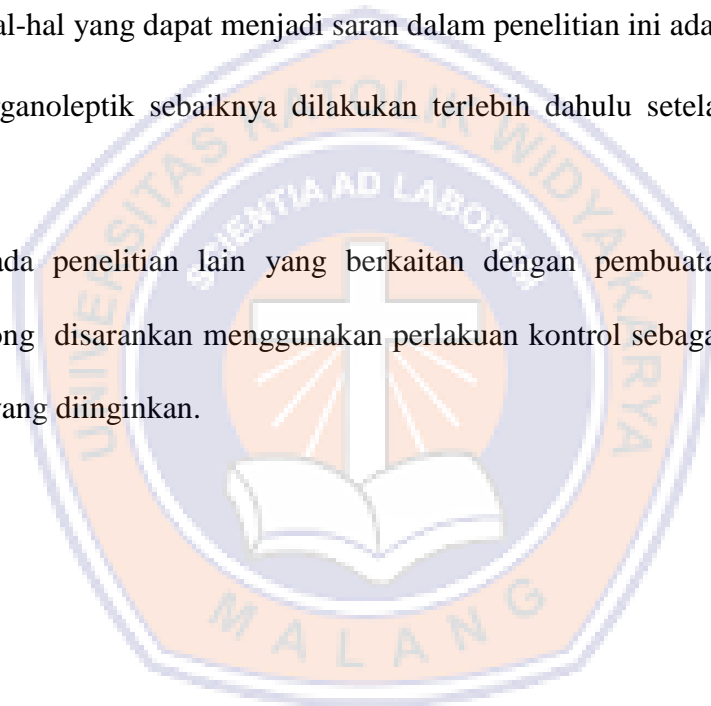
1. Lama fermentasi tape singkong berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim adalah pada hari ke-4 pada parameter kimia berupa alkohol sedangkan pada hari ke-6 pada parameter fisik berupa kecepatan meleleh; parameter kimia berupa gula reduksi dan alkohol serta pada hari ke-8 pada parameter fisik berupa kecepatan meleleh dan parameter kimia berupa gula reduksi dan alkohol.
2. Perlakuan penambahan tape singkong berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik es krim adalah pada penambahan 300 gram pada parameter kimia berupa alkohol sedangkan pada penambahan 400 gram pada parameter fisik berupa kecepatan meleleh; parameter kimia berupa gula reduksi dan alkohol serta pada penambahan 500 gram pada parameter fisik berupa kecepatan meleleh; parameter kimia berupa gula reduksi dan alkohol.
3. Interaksi perlakuan berpengaruh nyata terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik adalah sangat nyata pada parameter kimia berupa gula dan alkohol; parameter organoleptik berupa rasa, aroma dan tekstur sedangkan nyata pada parameter kimia berupa lemak.

4. Perlakuan terbaik pada L3T1 (perlakuan lama fermentasi hari ke-8 dengan penambahan 300 gram) dengan parameter fisik meliputi: kecepatan meleleh 6,33 menit/1 gram; parameter kimia meliputi gula reduksi 3,58%, alkohol 0,63% dan lemak 1,67%; parameter organoleptik yang meliputi: rasa 1,90 (agak suka), aroma 2,47 (suka) dan tekstur 2,67 (lembut).

5.2 Saran

Hal-hal yang dapat menjadi saran dalam penelitian ini adalah :

- ◆ Uji organoleptik sebaiknya dilakukan terlebih dahulu setelah pembuatan es krim.
- ◆ Bila ada penelitian lain yang berkaitan dengan pembuatan es krim tape singkong disarankan menggunakan perlakuan kontrol sebagai pembanding es krim yang diinginkan.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1995a. *Es Krim*. http://id.wikipedia.org/wiki/Es_krim (11 Agustus 2010)
- Anonymous. 2004b, *Susu Olahan*. http://www.usu.digital.library.com/susu_olahan (4 Desember 2010)
- Anonymous. 2008c. *Fermentasi*. www.lieza.com (7 April 2011)
- Anonymous. 2009d. *Mikrobiologi dan Biokimia Tape*. <http://nurhidayat.lecture.ub.ac.id> (7 April 2011)
- Anonymous. 2009e. *Singkong*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Singkong> (7 April 2011)
- Anonymous. 2009f. *Tape Manis*. [http://digilib.petra.ac.id/Tape Manis](http://digilib.petra.ac.id/Tape%20Manis) (8 April 2011)
- Anonymous. 2010g. *Proses, Manfaat & Kandungan Gizi Tape*. www.lezatgrup.com (27 Maret 2011)
- Anonymous. 2010h. *Tapai*. www.wikipedia.org (27 Maret 2011)
- Anonymous. 2010i. *Fermentasi*. <http://id.wikipedia.org/wiki/Fermentasi> (30 Maret 2011)
- Anonymous. 2011j. *BAB XIX FROZEN DESSERT ANNI*. www.crayon.org (16 April 2011)
- Anonymous. 2011k. *Ice Cream*. <http://www.dairyforall.com/icecream.php> (10 April 2011)
- Anonymous. 2011l. *Es Krim*. <http://www.scribd.com/doc/40059671/es-krim> (10 April 2011)
- Anonymous. 2011m. *Ice Cream*. <http://www.foodsci.uoguelph.ca> (10 April 2011)
- Anonymous. 2011n. *Tape*. [http://www.scribd.com/doc/39161257/fermentasi tape](http://www.scribd.com/doc/39161257/fermentasi_tape) (10 April 2011)

- Anonymous. 2011o. *Budidaya Singkong Ubi jalar (Cassava)*. www.hendridunanblog.com (7 April 2011)
- Anonymous. 2011p. *Proses Pembuatan Tape Singkong Bab II*. <http://digilib.unimus.ac.id/files> (8 April 2011)
- Anonymous. 2011q. *Sifat Es Krim*. <http://www.chm.bris.ac.uk/thepropertiesof-icecream> (28 April 2011)
- Anonymous. 2009r. *Tinjauan Pustaka Sorbet*. Sumatera Utara (6 Juni 2011)
- Anonymous. 2011s. *Gula Pereduksi*. http://id.wikipedia.org/wiki/gula_pereduksi (12 Agustus 2011)
- Anonymous. 2011t. *Alkohol*. www.scribd.com (12 Agustus 2011)
- Anonymous. 2009u. *Koloid, suspensi, larutan (kimia)*. <http://nuranimahabbah.wordpress.com> (25 Agustus 2011)
- Andriani, Wiwik. 2000. *Proporsi Margarin dengan Butter dan Penambahan Pati Waxy Maize Termodifikasi Sebagai Stabilizer Terhadap Kualitas Es Krim*. Malang
- Arbuckle, W.S.1986. *Ice Cream*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut.
- Astri Paramitha Dewi. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu, Pengolahan Ice Cream (Bovine sp)*
- Badan POM RI (2006). *Kategori Pangan*. Jakarta.
- Baraquia, V.1978. *Milk Product Manufacture*. Laguna. University of Philipines at Los Banos College.
- Buckle K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1988. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta
- Campbell, J.R. and Marshall, R.T. 1975. *The Science of Providing Milk For Man*. New York: Mac Graw Hill Book Company.
- Desrosier, N.W. 1987. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta
- Dwijoseputro. 1990. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Malang
- Eckles, E.H., W.B. Combs and H.Macy, 1984. *Milk and Milk Product*. Mc. Graw

Hill Book Co, Inc, New York

Effendy, F. 2006. *Menciptakan Resep Es Krim*.

Hanafiah, Kemas Ali. 2005. *Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi*. PT. Raja-grafindo Persada. Jakarta

Hendriani, Yani. 2005. *Stabilitas Es Krim Yang Diberi Khitosan Sebagai Bahan Penstabil Pada Konsentrasi Yang Berbeda*. Bogor

Indyah. 2011. *Citarasa (flavor)*

Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat. Jakarta

Marshall, RT and Arbuckle, WS 1996. *Ice Cream*. 5th ed. Chapman & Hall, New York.

Murlinawati, Apsari. 2003. *Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Lama Pemang-gangan Terhadap Karakteristik Kualitas Getuk dan Tape Ubi Kayu Pang-gang*. Malang.

Nurhayani, H. Muhiddin, Nuryati Yuli dan I Nyoman P. Aryantha. 2000. *Peningkatan Kandungan Protein Kulit Umbi Ubi Kayu melalui Proses Fermentasi*. JMS Vol. 6 No. 1 hal. 1-12 (30 Januari 2010)

Padaga, M dan M, E, Sawitri, 2005, *Es Krim yang Sehat*, Trubus Agrisarana, Surabaya.

Potter, N.N 1995. *Food Science*. Avi Publishing. CO., Inc., Wetsport, Connecticut

Putranto, Eric Peter. 2010. *Total gula, pH dan Serat Kasar Es Krim Fermentasi Dengan Substitusi Ubi Jalar*. Semarang.

Putriyanti, Dwi. 1990. *Identifikasi Fruktosa pada Beberapa Jenis Tape Serta Pengamatan Perubahan Mikrobiologis dan Biokimiawi Tape Singkong Selama Fermentasi*. Bogor

Raimbault, M., Soccol, CR and Chuzel, G. 1998. *International Training Course on Solid State Fermentation*. Document ORSTOM, Montpellier France, no.1 ; hal. 204.

Rukmana dan Yuniarsih. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Kanisius. Yogyakarta

Sastrosupadi, Adji. 1994. *Rancangan Percobaan Praktis Untuk Bidang Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta

- Sinurat, Ellya., Paranginangin, Rosmawaty., Wibowo, Singgih. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Kappa Karaginan Pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis*. Gorontalo
- Soekarto, Soewarno T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta
- Subariyatun, N., 2001. *Pengaruh Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tempe serta Penambahan Fruktosa terhadap Mutu Cookies Ubi Jalar Ungu*. Malang
- Sudarmi, Ema Putu. 2008. *Pengaruh Penambahan CMC (Carboxymethyl Cellulosa) dan Penambahan Ubi Jalar Ungu (Ipomaea Batatas Blakie) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim*. Malang
- Sugito, Yogi. 2009. *Metodologi Penelitian*. UB Press. Malang
- Syahputra, Ery. 2008. *Pengaruh Jenis Zat Penstabil dan Konsentrasi Mentega Yang Digunakan Terhadap Mutu dan Karakteristik Es Krim Jagung*. Sumatra Utara.
- Taqi dan Purnomo. 1999. *Petunjuk Praktikum Pengolahan pangan. Diktat Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor*. Bogor
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan ke-6. PT. Gramedia. Jakarta
- Wong, N. Pasteurisasi, R. Jennes, M. Keeney dan E.H. Marth. 1988. *Fundamentals of Dairy Chemistry*. 3th Edit. Van Nostard Reinhold, New York
- Wulandari, Fitri. 2008. *Uji kadar Protein Tape Singkong (Manihot utilissima) Dengan Penambahan Sari Buah Nanas (Ananas comosus)*. Surakarta
- Yitnosumarto, Suntoyo. 1990. *Percobaan Perancangan, Analisis dan Interpretasinya*. PT. Gramedia Utama. Jakarta