

BAB V

KESIMPULAN dan SARAN



5.1 Kesimpulan

1. Saus lumpia merupakan fluida *time-independent* dan termasuk jenis fluida *shear thinning*.
2. Nilai n cenderung mirip dengan rentang 0,2 - 0,5 oleh temperatur dan konsentrasi.
3. Pada model *Power Law*, semakin besar temperatur dan semakin kecil konsentrasi, nilai K , *yield stress*, Ea fluida saus lumpia semakin menurun.

5.2 Saran

1. Dapat dilakukan pengujian pengolahan data yang lebih kompleks selain penggunaan metode *Power Law*, seperti model *Herschel-Burkley*, *Casson*, *Quemada*, dan lain-lain.
2. Untuk pengadukan dapat dilakukan lebih aman jika spindle kendur dari pengamannya dan berhati-hati di dalam penggunaan rheometer.



DAFTAR PUSTAKA

Abu-Jdayil, B. (2003). "Modelling the time-dependent rheological behavior of semisolid foodstuffs." Journal of Food Engineering 57(1): 97-1(Steffe 1996)02.

Brisk, P. (2014). "Analisis Kelayakan Investasi Bisnis Tepung Tapioka PT Biofuel Bigcassava Hidayah Berdasarkan Aspek Pasar Teknis Lingkungan dan Finansial untuk Pasar di Kota Bandung".

<https://openlibrary.telkomuniversity.ac.id/pustaka/files/100230/bab1/analisis-kelayakan-investasi-bisnis-tepung-tapioka-pt-biofuel-bigcassava-hidayah-berdasarkan-aspek-pasar-teknis-lingkungan-dan-finansial-untuk-pasar-di-kota-bandung.pdf>

C. Ancy. (2005). "Introduction to Fluid Rheology, 4th Edition."

Cahyono, F.T., et al. (2013). "LUMPIA L.A (LUMPIA LUAR ANGKASA)"

Chemicals, Orica. (2009). "Safety Data Sheet". <http://msds.orica.com/pdf/shess-en-cds-010-000000018998.pdf>

Ibarz, A. and G. V. Barbosa-Cánovas (2003). Unit operations in food engineering, Crc Press.

Juszczak, L. and T. Fortuna (2004). "Effect of temperature and soluble solids content on the viscosity of cherry juice concentrate." International Agrophysics 18(1): 17-22.

Keshani, S., et al. (2012). "Effect of temperature and concentration on rheological properties pomelo juice concentrates." International Food Research Journal 19(2): 553-562.

Kurniawan, R. (2013). "LUMPIA L.A (LUMPIA LUAR ANGKASA)"

Lilis, E. (2013). "Analisis Faktor Produktivitas Gula Nasional dan Pengaruhnya Terhadap Harga Gula Domestik dan Permintaan Gula Impor dengan Menggunakan Sistem"

Lubis, S.A. (2015). Retrieved 24 May, 2016 from <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/44671/4/Chapter%20II.pdf>

Marcottea, M., et al. (2001). "Rheological properties of selected hydrocolloids as a function of concentration and temperature." Food Research International.

Nindo, C., et al. (2005). "Viscosity of blueberry and raspberry juices for processing applications." Journal of Food Engineering 69(3): 343-350.

“Pabrik Gula Kristal Dari Nira Siwalan Dengan Proses Fosfatasi-Flotasi” Retrieved 19 April, 2016, from <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-NonDegree-24995-2309030075-2309030088-Chapter1.pdf>

Prof, Mackley.M. (2011). “Chemical Engineering Tripos, Rheology and Processing”.
Rheology and Processing.

Rao, M. A. (2014). Flow and functional models for rheological properties of fluid foods. Rheology of Fluid, Semisolid, and Solid Foods, Springer: 27-61.

Raharja, Y.P.,et al. (2013). “LUMPIA L.A (LUMPIA LUAR ANGKASA)”

“Resep Lumpia Semarang Lengkap Dengan Sausnya.” Retrieved 5 Oktober, 2015 , from <http://www.resepkueringku.com/2014/07/resep-lumpia-semarang-lengkap-dengan-sausnya.html>

Steffe, J. F. (1996). “Rheological Methods in Food Process Engineering, 2nd Edition.”

Susanti, I.E. (2015). “Lumpia Semarang pada Masa Orde Baru (Lumpia sebagai Identitas Budaya Etnis Tionghoa Peranakan Semarang).”

Utami, M.F. (2008). “STUDI PENGEMBANGAN USAHA GULA MERAH TEBU DI KABUPATEN REMBANG.”

Widjajaseputra, A.I. (2011). “Pengaruh Rasio Tepung Beras dan Air Terhadap Karakteristik Lumpia Basah.”