Tabel 1. Pengaruh penambahan hidrokoloid terhadap sifat *farinograph* produk bakeri



Sumber: Kohajdova dan Karovicova (2008)

Keterangan:

S: kontrol (tanpa penambahan hidrokoloid)

A: penambahan hidrokolid gum arabic

G: penambahan hidrokoloid guar gum

X: penambahan hidrokoloid xanthan gum

M: penambahan hidrokoloid methyl 2-hydroxyethyl cellulose

Tabel 2. Pengaruh penambahan hidrokoloid terhadap *loaf volume dan cambering* produk bakeri



Sumber: Kohajdova dan Karovicova (2008)

Keterangan:

A: penambahan hidrokolid gum arabic

G: penambahan hidrokoloid guar gum

X: penambahan hidrokoloid xanthan gum

M: penambahan hidrokoloid methyl 2-hydroxyethyl cellulose



Gambar 1. Pengaruh penambahan hidrokoloid terhadap sifat sensoris produk bakeri

(Kohajdova dan Karovicova, 2008)

Keterangan:

S: kontrol (tanpa penambahan hidrokoloid)

A: penambahan hidrokolid gum arabic

G: penambahan hidrokoloid guar gum

X: penambahan hidrokoloid xanthan gum

M: penambahan hidrokoloid methyl 2-hydroxyethyl cellulose



Gambar 2. Pengaruh penambahan hidrokoloid pada *crumb penetration*

(Kohajdova dan Karovicova, 2008)



Sumber: Pahwa , 2016



Sumber: Pahwa , 2016



Sumber: Pahwa , 2016