

BAB VI PENUTUP

6.1. Kesimpulan

1. Tidak terdapat interaksi suhu perebusan dan suhu pengeringan terhadap kadar air, daya rehidrasi, dan warna *flake* beras ketan hitam, namun terdapat interaksi suhu perebusan dan suhu pengeringan terhadap tekstur *flake* beras ketan hitam. Semakin tinggi suhu perebusan dan suhu pengeringan, nilai kekerasan *flake* beras ketan hitam semakin rendah namun pada suhu perebusan 90°C nilai kekerasan meningkat kembali. Suhu perebusan mempengaruhi daya rehidrasi, warna, kadar air dan organoleptik *flake* beras ketan hitam. Semakin tinggi suhu perebusan, daya rehidrasi dan warna *flake* beras ketan hitam semakin menurun namun kadar air dan organoleptik *flake* beras ketan hitam yang meliputi *mouthfeel*, rasa semakin naik dan rasa berpati *flake* beras ketan hitam semakin berkurang. Suhu pengeringan mempengaruhi kadar air *flake* beras ketan hitam. Semakin tinggi suhu pengeringan, kadar air *flake* beras ketan hitam semakin tinggi.
2. *Flake* beras ketan hitam terbaik terdapat pada perlakuan suhu perebusan 80°C dan suhu pengeringan 70°C.

6.2. Saran

1. *Flake* beras ketan hitam terpilih diperlukan uji antosianin untuk mengetahui secara kuantitatif kandungan antosianin yang terdapat pada *flake* beras ketan hitam pilihan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Aligitha, W. 2007. Isolasi Antosianin dari Ketan Hitam (*Oryza Sativa* L. Forma *Glutinosa*). *J. Farmasi*, 31 (1), 26-27.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis of Agricultural Chemistry*. Washington: Willard Grant Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia Untuk Breakfast Cereal*. BSN: Jakarta
- Departemen Kesehatan. 2002. *Syarat-Syarat Dan Pengawasan Kualitas Air Minum*. Jakarta. <http://dinkes-sulsul.go.id/new/images/pdf/Peraturan/kmk%20syarat%20dan%20pengawasan%20kualitas%20air%20minimum%2007-2002.pdf>. 30 November 2011.
- Departemen Kesehatan RI. 1975. *Buku Penuntun Ilmu Gizi Umum II*. Jakarta.
- Felicia, A. 2006. Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap santap Berbasis Sorgum. *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- French, D. 1984. *Organization of starch granules*, (dalam *Starch: Chemistry and Technology*, R. L. Whistler, J. N. Bemmler, dan E.F. Paschall, Eds), Academic Press Inc: New York.
- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking*, 2nd edition. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Gupta, R.K. 1990. *Processing of Fruits, Vegetables and Other Food Processing (Processed Food Industries)*. New Delhi: SBP of Consultant Engineers.
- Hanawati, 2011. *Proses Produksi Flakes Kaya Antioksidan sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Hasibuan, R. 2005. *Proses Pengeringan*. Universitas Sumatera Utara: Medan.

- Horrison, J. 2000. *Preserving Food: Drying Fruit and Vegetable*. University of Georgia.
- Juliano, B. O. 1972. *The Rice Caryopsis and its Composition*, (dalam *Rice Chemistry and Technology*, D.F. Houston, Ed), American Association of Cereal Chemistry, Minnesota, 16-74.
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. <http://ebookpangan.com>. (1 Februari 2012).
- Luh, B.S. 1980. *Rice: Production and Utilization*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mahadi. 2007. *Model Sistem dan Analisa Pengering Produk Pangan*. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Meyer, L.H. 2003. *Food Chemistry*. Textbook Publisher: New York.
- Muchtadi. T.R. 1988. *Tenologi Pemasakan Ekstruksi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Munif, A. 2011. Pembuatan Flake Bekatul Padi (*Oryza Sativa*). Kajian Pengaruh Stabilisasi Bekatul dan Proporsi Bekatul dengan Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik. *Skripsi S-1*.
- Naivikul, O., P. Boonyasirikool, D. Hengsawadi, K. Jangchud, T. Suwangsichon, dan A. Suksomboon. 2002. Functional Snack Food, *J. Kasetsart (National Science)*, 36, 44-54.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- Prihatiningsi. 2000. Perbedaan Kadar Alkohol Pada Tape Ketan Hitam Yang Dibuat secara Aseptik dan Tradisional, *Skripsi S-1*, Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang, Malang.

- Ranganna, S. 1979. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products* Second Edition. New Delhi: Tata Mc. Graw Hill Publishing Company Limited.
- Resty, D. C. 2008. Sifat Kimia, Fisik, dan Mikrobiologi Snack Ekstruksi yang Diperkaya Tepung Putih Telur sebagai Sumber Protein Selama Penyimpanan. *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Saeleaw, M. dan Schleining, G. 2011. Effect of frying parameters on crispiness and sound emission of cassava crackers. *Journal of Food Engineering*, 103 (2011), 229–236.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Sosiawan, A., Maherawati, L. Iswari, Sutarman, dan Y. C. Sari. 1996. Pemanfaatan Beras “Kupon” sebagai Dasar Pembuatan Beras Instan dengan Peningkatan Sifat Organoleptisnya, *Buletin Penalaran Mahasiswa UGM*, 2 (2), 49 – 54.
- Stehli, G. 1960. *The Microscope and How to Use It*. New York: Dove Publication, Inc.
- Steenis. 1988. *Flora untuk Sekolah di Indonesia*. Jakarta: PT Pradnya Pramita.
- Tester, R.F., J. Karkalas, dan X. Qi. 2004. Starch Composition, Fine Structure, and Architecture. *J. Cereal Science*, 39, 151-165.
- Thomas, D. J. dan W.A. Atwell. 1999. *Starches*. USA: Eagan Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Wijaya, L.S., S. B. Wijanarko, dan T. Susanto. 2001. Ekstraksi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) var. Binjai, *Biosain*, 1(2), 42-45.
- Winarno, F.G. 1984. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Wuzburg, O.B. 1986. *Starch Properties, Modifications, and Application*. Florida: CRC Press.