

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi penambahan tepung kacang kedelai dengan terigu berbeda nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap sifat sensoris *cookies* (rasa, kerenyahan dan warna).
2. Perlakuan terbaik yang paling disukai oleh panelis adalah *cookies* yang disubstitusi 10% tepung kacang kedelai dengan 90% terigu.
3. Berdasarkan hasil uji sifat kimia *cookies* diperoleh kadar air 6,76%, kadar abu 1,81%, kadar protein 9,19%, kadar lemak 9,28%, kadar karbohidrat 72,96%.
4. Nilai energi *cookies* menghasilkan energi sebesar 412,12 kkal/g sedangkan nilai energi *cookies* menurut Departemen Kesehatan RI sebesar 458 kkal/g. Keuntungan dari nilai energi yang lebih rendah dapat berdampak bagi kesehatan diantaranya mencegah terjadinya berat badan lebih atau kegemukan.
5. Berdasarkan hasil uji sifat fisik *cookies* diperoleh tekstur (daya patah) 38,7 N dan warna (*Lightness* 48,9; *redness* 20,7; *Yellowness* 24,4).

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap umur simpan *cookies* yang disubstitusi tepung kacang kedelai untuk mengetahui berapa lama *cookies* tersebut dapat disimpan sebelum dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonimus¹. 2011. *Kraker dan Cookies*. Available at : <http://www.ebookpangan.com>
- Anonimus². 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Anonimus³. 2011. *Mengenal Berbagai Macam Tepung*. <http://mommygadget.com/2011/07/05/>.
- Anggita, W., dan D. Syah. 2008. Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Bahar, A. dan Rita Ismawati, 2001. Pembuatan Cookies dari Tepung Formula Tempe untuk Makanan Tambahan Balita Kurang Gizi (KEP) dalam Seminar Nasional Teknologi Pangan, Semarang: PATPI Buku C, *CPI-370 s.d CPI-380*.
- Belitz, H.D., W. Grosch, P. Schieberle. 2004. *Food Chemistry 3rd revised edition*. Germany:Springer.
- Dewi, M.E. 1998. *Kajian Pengaruh Proporsi Tepung Sukun – Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Biskuit Manis*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy*, 9th edition. New York: MacMilan Publishing Company.
- Dills, W.L. 1993. Protein Fructosylation: Fructose and The Maillard Reaction. *Journal of Clinical Nutrition* 58:779-787.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Hanover, L.M. and White, J.S. 1993. Manufacturing, Composition, and Application of Fructose. *Journal of Clinical Nutrition* 58:724s-732.
- Heininnermen, J. 2003. *Khasiat Kedelai Bagi Kesehatan Anda* (Terjemahan). Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Iswanto, R. 1989. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai, dan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Sapi. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian : IPB, Bogor.
- Kartika. 1988. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Koswara, Sutrisno. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Puspa Sinar Harapan
- Koswara, S. 2006. *Isoflavon, Senyawa Multi-Manfaat dalam Kedelai*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Marsono, Y.P. Wiyono, dan Z. Noor, 2002. Indeks Glikemik Kacang Kacangan, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*., 13 (3) : 2002.
- Matz, S. A dan Matz, T. D . Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.

- Maulida, N. 2005. Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan Madidihang (*Thunnus Albacares*) Sebagai Suplemen Dalam Pembuatan Biskuit (Crackers), *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Meliana, L. 1998. *Pemanfaatan Tepung Labu (Cucurbita moschata, Duch) Sebagai Pensubstitusi Tepung Terigu Dalam Meningkatkan Kandungan Vitamin A Pada Pembuatan Biskuit*. Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Nabors, L.O. 2001. American Sweeteners. pp. 374-375.
- Nugraha, A. F. 2007. "*Studi Pembuatan Cookies Dengan Penggunaan Tepung Kedelai (Glycine max) dan penambahan Ekstrak Jagung (Zea mays)*" *Dibawah Bimbingan Meta Mahedradatta dan Jumriah Langkong, MS.*
http://www.unhas.ac.id/pertanian/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=312&Itemid=70 (7 Januari 2012)
- Riana, Apit. 2000. *Nutrisi Tepung Terigu, Halus.*
<http://www.asiamaya.com/nutrients/teriguhalus.htm>. (14 Mei 2011)
- Rien. 2009. *Kenalan ama Margarin Yuukk.* <http://www.rienblog.com>. [6 Desember 2009]
- Rukmana, R dan Yuyun Yuniarsih. 2007. *Kedelai. Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit.*
<http://www.sni.co.id>. [11 September 2009]
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking* (2nd ed). Westport: AVI Publishing Company, Inc.
- Tekno Pangan dan Agroindustri. 2001. Cookies (kue kering) dalam Tekno Pangan dan Agroindustri, vol.I, No.7. Bogor: IPB.
- Wahyudi, 2003. *Memproduksi Roti*. Available at : http://www.125.160.17.21/speedyorari/view.php?file=pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf
- Wade, P. 1986. *Biscuits, Cookies, and Crackers*. Vol 1: The Principles of The Crafts. London: Blackie Academic and Professional.
- Wijaya, H. dan A. Nirwana. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wisaniyasa, N.W., Y. Marsono & Zuheid Noor. 2002. Pengaruh Diet Ekstrak Protein Kedelai Terhadap Glukosa Serum Pada Tikus Diabetes Induksi Alloxan. *Agritech* 22(1): 22-25.
- Zabik, M. E. 1999. *World Book Standart edition*. USA: IBM.