

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan penambahan proporsi tepung tapioka memberikan hasil beda nyata pada seluruh parameter sifat fisikokimia dan organoleptik pada kerupuk MOCAF.
2. Semakin banyak proporsi tepung tapioka yang ditambahkan, kadar air kerupuk mentah dan matang, volume pengembangan dan daya serap minyak kerupuk MOCAF meningkat, namun kerupuk menjadi lebih mudah patah.
3. Sifat organoleptik dari segi rasa, kerenyahan, dan daya patah kerupuk yang disukai oleh panelis adalah kerupuk dengan penambahan proporsi tapioka 10%, 40%, dan 20%. Dari hasil uji organoleptik, diperoleh hasil perlakuan terbaik dengan metode *spider web* yaitu kerupuk MOCAF dengan penambahan 20% tapioka.

6.2. Saran

Perlu dilakukan analisa kandungan gizi dari kerupuk MOCAF. Kerupuk MOCAF memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis. Pengembangan dapat dilakukan dengan penambahan bahan berprotein pada pembuatan kerupuk MOCAF sehingga meningkatkan cita rasa dan nilai gizi dari kerupuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan dan Astawan. 2008. *Membuat Kerupuk Bawang*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Badan Standarisai Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyono, R. 2007. *Pengembangan Produk dan Standarisasi Kualitas Kerupuk Rambak*. Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Djumali, S. 1982. *Pembuatan Kerupuk Ketela dan Patilo*. Jakarta: Penerbit Swasana.
- Durianto, L. 2001. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bandung: Tarsito.
- Effendi, W. 2010. *Pembuatan Bahan Pangan Non Terigu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publising Limited.
- Hidayat, N. dan Sri Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Irene, J. 2012. *Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Seledri (Skripsi)*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kemal, D. 2011. *Pembuatan Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kusumanignrum, Indrati. 2009. Analisa Faktor Daya Kembang dan Daya Serap Kerupuk Rumput Laut pada Variasi Proporsi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Teknologi Pertanian 4:2.

- Makfoeld, D. 1980. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Meyer, L. H. 1978. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Mohamed, S., N. Abdullah, dan M.K. Muthu. 1988. *Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flours*. Faculty of Food Science and Biotechnology, Malaysia. *J. Sci. Food Agri.* 49, 369-377.
- Moelyaningsih.1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka untuk Produksi Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Muchtadi, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metoda Kimia, Biokimia, dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Muchtadi, D. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Naivikul, et al. 2002. *Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Starches*. Ind. Food and Nutrition Progress (1) No.1,23-26.
- Pradani, W. 2009. *Pemanfaatan Hasil Pertanian: Seri Umbi-umbian*. Jakarta: Bina Cipta.
- Purba dan Rusmarilin. 2006. Available at: <http://respository.usu.ac.id/bitstream/123456789/31560/4/chapter%20011.pdf>.
- Purnomo,H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Rahman, A. 2007. *Pengembangan Pengolahan Tepung Singkong Termodifikasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rukmana, Rahmat. 2000. *Ubi Kayu, Budidaya, dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

- Santoso, H. B. 1992. *Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.
- Subagio, R. 2008. *Pengolahan Tepung Singkong Fermentasi (Modified Cassava Flour)*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.
- Suprapti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M. L. 2008. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Syarief, K. 1997. *Teknologi Pemanfaatan Tapioka: Proses Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Taewee, T. K. 2011. *Mini Review Cracker “Keropok”: A Review on Factor Influencing Expansion*. Int. Food Res.J. 18 (3):855-866.
- Tahir, F. 1985. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Wahyono, R. 2003. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Warintek. 2011. Available at: <http://respository.usu.ac.id/bitstream/239916789/41782/4/chapter%20012.pdf>.
- Winarno, F. G.. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1988. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia
- Wiriarno, H. 1984. *Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta.