

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Proporsi terigu:bubur buah pisang kepok putih memberikan pengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap kadar air, daya patah, *spread ratio*, warna dan tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, kemudahan digigit, kerenyahan, *mouthfeel*, dan rasa.
2. Peningkatan jumlah bubur buah pisang kepok putih yang digunakan menyebabkan peningkatan *spread ratio*, penurunan kadar air dan daya patah serta menghasilkan *cookies* yang semakin gelap.
3. Peningkatan jumlah bubur buah pisang kepok putih yang digunakan menyebabkan peningkatan kesukaan terhadap kemudahan digigit, kerenyahan, dan *mouthfeel*.
4. Perlakuan yang dipilih adalah proporsi terigu:bubur buah pisang kepok putih 70:30.

#### **6.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian untuk meningkatkan proporsi penggunaan bubur buah pisang kepok putih, tetapi penggunaan bubur buah pisang kepok putih yang semakin banyak akan menghasilkan *cookies* yang mudah dipatahkan dan meremah. Bubur buah pisang kepok putih tidak memiliki kandungan gluten sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan hidrokoloid yang memiliki sifat viskoelastis seperti gluten agar *cookies* tidak terlalu meremah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. 2006. *Kue Kering Ekonomis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- AOAC. 2006. *Official Method 980.17 Preservatives in Ground Beef Spectrophotometric Method*. USA: AOAC INTERNATIONAL
- Asosiasi Pengusaha Tepung Terigu Indonesia. 2013. *Pertumbuhan Indonesia Tahun 2012-2030 & Overview Industri Tepung Terigu Nasional Tahun 2012*. [available at: <http://www.Aptindo.or.id/pdfs/Aptindo%2017%20Desember%202012.pdf>] [retrieved at September 19, 2013]
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie Bihun*. Jakarta: Penerbit Swadeya
- Astawan, M. 2008. Biskuit. <http://www.depkes.go.id> [28 Desember 2009]
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2013. *Tabel Produksi Tanaman Hias di Indonesia 2013*.  
[http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id\\_subyek=55&notab=52](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55&notab=52) (11 Agustus 2014).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: SNI 01-2973-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Margarin*. Jakarta: SNI 01-3541-1994.
- Bello, L. A., Hernandez, L. S., Damian, E. M. Dan Vazquez, J. F. 2002. Laboratory Scale Production of Maltodextrins and Glucose Syrup from Banana Starch. *Acta Cientifica Venezolana*. 53: 44-48
- Buckle, K.A., *et al*. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Charley, H. 1982. *Food Science* 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Willey and Sons.
- Coulter, T. P. 2009. *Food: The Chemistry of Its Components*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.

- Cunningham, F. E. 1976. Properties of Egg White Foam Drainage. *Poultry Science*. Vol 55: 738-743. <http://albumen.stanford.edu/library/c20/cunningham1976.html> (15 Juli 2012)
- Departemen Pertanian. 2009. *Dasar Dasar Penyuluhan Pertanian*. <http://www.pustaka.deptan.go.id> (11 Agustus 2014).
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Edwards, W. P. 2007. *The Science of Bakery Product*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Fennema, O.R. Editor. 1996. *Food Chemistry*, 3<sup>rd</sup> ed. New York: Marcel Dekker
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Sciences*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 1997. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Penerjemah: Syamsudin, E. Dan J. Baharsyah. Jakarta: UI Press
- Hanneman. 1989. *Bakery Flour Confectionary*. Oxford: Heitienann Professional Publish Ltd.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Vol 1. USA: CRC Press.
- Hui, Y. H. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturng*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Indrasti D. 2004. Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) Dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi S-1*. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor: FATETA-IPB
- Kartika, B. 1988. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press

- Lim, K. K., Teh, C. C. 2012. A Cross Sectional Study of Public Knowledge and Attitude towards Antibiotics in Putrajaya, Malaysia. *Southern Med Review*. 5 (2), 26-33.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies 3<sup>rd</sup> ed.* USA: CRC Press
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3<sup>rd</sup> Edition.* New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Ngraho. 2008. *Budidaya Tanaman Pisang*. [http://www.ngraho.com/2008/02/21/budidaya\\_pisang](http://www.ngraho.com/2008/02/21/budidaya_pisang) (11 Agustus 2014)
- Nonaka, H.H. 1997. Plant Carbohydrate-Derived Products as Fat Replacers and Calorie Reducers. *Cereal Foods Worlds.Reducers. Cereal Foods Worlds*. 42:327-328.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D. A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Penyunting: Wisnu Broto. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Rahman, A. 2013. *Indonesia Bakal Salip Mesir Sebagai Importir Gandum*. <http://www.jarangnews.com/ekonomi/sektorriil/41080/indonesia-bakal-salip-mesir-sebagai-importir-gandum>. (22 Juni 2013).
- Rampengan, V.J., Pontoh dan D.T. Sembel. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Ujung Pandang: Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur
- Rosmisari, A. 2006. Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Satuhu, S. dan A. Supriadi. 1994. *Budidaya Pisang*. Jakarta: Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya.
- Selli, S., Gubbuk, H., Kafkas, E., Gunes, E. 2012. Comparison of Aroma Compounds in Dwarf Cavendish Banana (*Musa spp. AAA*) Grown From Open-Field and Protected Cultivation Area. *Science Horticulture* 141 76-82.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking, Revised 3<sup>rd</sup> ed.* USA: The AVI Publishing Company.
- Smith. W. H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. London : Aplied Science Publisher : LTD.

- Sondakh, Marsye, Manaffe. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Stadelman, W. J. dan E. Cotterill. 1973. *Egg Science and Technology 2<sup>nd</sup> ed*. USA: The AVI Publishing Company, Inc.
- Stover, R.H. dan Simmonds, N.W. 1987. *Bananas, Tropical Agricultura Series*. Essex UK: Longman Scientific and Technical.
- Sudarmadji, S. dkk. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ketiga. Yogyakarta: Liberty
- Sulistyo, B. 1999. *Pengolahan Roti*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Swanson, B. G. 1996. *Low Calorie Fats and Fat Substitutes*. In “*Handbook of Fat Replacers*,” ed. S. Roller and S. A. Jones, pp. 265-274, CRC Press, Inc., Boca Raton, Fla.
- Tjitrosoepomo, G. 2001. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Turksoy, S., S. Keskin, B. Ozkaya dan H. Ozkaya. 2007. Effect of Black Carrot (*Daucus carota* L. Ssp. *Sativus* var. *Atrorubens* Alef.) Fiber Addition on the Composition and Quality Characteristics of Cookies. *J. Fd. Agric. Env.* Vol 9 (34): 57-60.
- Vaclavik, V. A. dan E. W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science 3<sup>rd</sup> ed*. New York: Springer Science + Business Media, LLC.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT.Gramedia Utama
- Yuliana, Driyani. 2007. *Biscuit Crackers Substitusi Tepung Tempe Kedelai Sebagai Alternatif Makanan Kecil Bergizi Tinggi*. Semarang: Unnes