

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan penelitian yang telah dilakukan antara lain:

1. Penggunaan kappa karagenan dapat menurunkan *oil uptake* donat. Semakin banyak jumlah kappa karagenan yang digunakan maka *oil uptake* pada donat semakin menurun. Penggunaan kappa karagenan sampai dengan 10% menyebabkan penurunan *oil uptake* dari 27,97% menjadi 18,78%.
2. Donat dengan menggunakan kappa karagenan 2,5% sampai dengan 10% masih dapat diterima konsumen dari segi rasa, kenampakan dan tekstur. Penggunaan kappa karagenan tidak mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap rasa dan kenampakan donat. Tetapi mempengaruhi kesukaan konsumen terhadap tekstur donat. Tekstur donat yang paling disukai oleh konsumen adalah tekstur donat tanpa kappa karagenan.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh kappa karagenan terhadap kompresibilitas donat yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous (a). 2003. *Chemical Reaction Involved in Deep-Fat Frying of Foods*. Available at: <http://www.class.fst.ohio-state.edu/fs1821/lect/frv.pdf>. Update: 24 Maret 2003
- Anonymous. 2004. *Everybody Eats: A Journal: Diets Doughnuts?*. Available at: <http://www.personal.psu.edu/staff/m-h/mhl100/2004/01/diet-doughnuts.html>. Update: 2 Juni 2004.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley & Sons.
- de Man, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry*. Gaithersburg: An Aspen Publication.
- Funami, T., M. Fumani, T. Tawada and Y. Nakao. 1999. *Decreasing Oil Uptake of Doughnuts During Deep-fat Frying Using Curdlan*. *Journal of Food Science*, Vol 64, No.5, p 883-888.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: CV. ARMICO.
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. New York: Academic Press, Inc.
- Gray, J.A. and J.N. Bemiller, 2003. *Bread Staling: Molecular Basis and Control*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, Vol 2.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery: Bread and Fermented Goods*. London: William Heinemann. Ltd.
- Ihekoronye, A.I. and P.O. Ngoddy. 1985. *Integrated Food Science and Technology for The Tropics*. London: MacMillan Publishers.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Lawson, H.W. 1985. *Standards for Fats and Oils*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fats: Technology, Utilization and Nutrition*. New York: Chapman and Hall, Inc.
- Makmoer, H. 2003. *Seri Resep Ahli Bakery: Roti Manis dan Donat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing.
- McWilliams, M. 1974. *Foods Fundamentals*, 2nd edition. New York: John Wiley and Sons.
- Moreiera, R.G., M.E.Castell-Perez and M.A. Barrufet. 1999. *Deep-Fat Frying: Fundamentals and Application*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Pomeranz, J., and J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing.
- Pusat Standarisasi Industri Deperin. 1994. *Mutu dan Cara Uji Margarin*, SNI 01-3541-1994. Jakarta: Pengarang
- Shih, F.F., K.W.Daigle and E.L. Clawson. 2001. *Development of Low Oil-Uptake Donuts*. Journal of Food Science, Vol 66, No.1, p 141-144.
- Sudarmadji, Slamet, 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.
- Therkelsen, G.H. 1993. *Industrial Gum : Polysacharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press.
- Tranggono, S. Sudamadji, K. Rahayu dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Cetakan-1. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Vaclavik, V.A. 1998. *Essentials of Food Science*. Gaitherburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Whistler, R.L and J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gum: Polysacharides and Their Derivatives*. New York: Academic Press.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Zapsalis, C., and R.A. Beck. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.