

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan glukomanan sampai dengan konsentrasi 0,5%:

- a. berpengaruh terhadap viabilitas *yeast*, volume roti tawar, tekstur, kompresibilitas, serta tingkat kesukaan panelis terhadap kekerasan roti tawar.
- b. tidak berpengaruh terhadap kadar air roti tawar dan tingkat kesukaan panelis terhadap kenampakan dan *moistness* roti tawar.
- c. dapat meningkatkan viabilitas *yeast* dengan viabilitas *yeast* tertinggi diperoleh pada konsentrasi glukomanan 0,5%.
- d. dapat meningkatkan volume roti tawar dengan peningkatan volume mulai tampak pada penggunaan glukomanan 0,4%.
- e. dapat menurunkan kekerasan roti tawar dengan kekerasan yang paling rendah dapat diperoleh dengan penggunaan glukomanan 0,5%.
- f. dapat meningkatkan kompresibilitas roti tawar dengan konsentrasi glukomanan paling rendah yang dapat meningkatkan kompresibilitas adalah 0,2%.
- g. mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap kekerasan roti tawar dengan produk yang disukai pada penggunaan glukomanan 0,2% dan 0,5%.

6.2 Saran

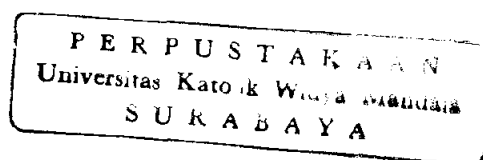
- a. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui bagaimana pengaruh penggunaan glukomanan terhadap viabilitas *yeast*, sifat fisikokimia dan organoleptik roti tawar setelah masa penyimpanan adonan beku lebih dari 2 minggu, misalnya 6 bulan.
- b. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai ada atau tidaknya interaksi glukomanan dengan gluten yang berkaitan dengan stabilitas struktur spons roti.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Aisons Chem. 2000. *Konjac Powder*. (6 Juli 2004). Available at: www.acroyali.com/KONJAC%20POWDER.htm
- Aryanti, C. 2004. *Kajian Penggunaan Sorbitol sebagai Cryoprotectant pada Adonan Roti Tawar Beku, Proposal Skripsi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mi dan Bihun, Cetakan Kedua*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Best, B. 2005. *Viability, Chilling Injury, and Cryoprotectant Toxicity in Cryonics*. (12 Juni 2005). Available at: www.benbest.com/cryonics/viable.html
- Charley, H. 1982. *Food Science, Second Edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Cheung, R. 1997. *An Introduction to Frozen Dough*. Singapore: US Wheat Association.
- Ekelman, K. B. dan G. A. Dannan. 2005. *Konjac Flour*. (17 Januari 2005). Available at: www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v32je10.htm
- Eliasson, A. C. dan K. Larson. 1993. *Cereals in Breadmaking: A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcell Dekker.
- Fiber Tech Co. 2000. *Konjac Flour Applications*. (17 Januari 2005). Available at: www.fiberhealthcanada.com/app.html
- Gerdes, S. 2001. *Chilling Development for Doughs*. (6 Juli 2004). Available at: www.foodproductdesign.com/archieve/2001/0701cs.html
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Bandung: Armico.
- Glucomannan.com. 2002. *Glucomannan*. (10 Juli 2004). Available at: www.glucomannan.com/gum.htm

- Hanneman, L. J. 1980. *Bakery: Bread and Fermented Goods*. Oxford: Heinemann Professional Publishing Ltd.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Volume 4, Q-Z Index*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Kozłowiec, K. dan F. Kluza. 2001. *Experimental Characteristics of Dough Freezing and Products Obtained From Frozen Dough*. Electronic Journal of Polish Agricultural Universities, Volume 4, Issue 2. Available at: www.ejpau.media.pl/series/volume4/issue2/engineering/art-04.html
- Konnyaku.com. 2004. *An Introduction to Konjac Flour*. (6 Juli 2004). Available at: www.konnyaku.com
- Konson Konjac. 2004. *The Physicochemical Properties of Konjac Glucomannan*. (6 Juli 2004). Available at: www.konjac.cn/konjac_04.asp
- Linko, P. dan A. Karhunen. 1984. *Thermal Processing and Quality of Foods*. London: Elsevier Applied Science Publishers.
- Logan, R. H. 1997. *Freezing Point Depression*. (13 Juni 2004). Available at: <http://members.aol.com/profchm/fpdepres.html>
- Matz, S.A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Muldrew, K. 1998. *Cryoprotective Compounds*. (13 Juni 2004). Available at: http://www.ucalgary.ca/~kmuldrew/cryo_course/cryo_chap8_1.html
- Othee, S. S. dan A. C. Venables. 2001. *Carrageenan: Enhances Quality Characteristics and Extends Shelf-Stability of Frozen Bakery Dough*. 6 Juli 2004). Available at: ift.confex.com/ift/2001/techprogram/paper_9528.htm
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components*, 2nd edition. New York: Academic Press, Inc.



- Potter, N. N. 1986. *Food Science, Fourth Edition*. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Sharadanant, R. dan K. Khan. 2003. *Effect of Hydrophilic Gums on Frozen Dough*. (7 Juli 2004). Available at: www.aaccnet.org/cerealchemistry/abstracts/2003/1010-02R.asp
- Singh, S. N. 1997. *Amorphophallus Species – A Taxa-Specific Approach*. (10 Juli 2004). Available at: ces.iisc.ernet.in/hpg/singhs/chap8.html
- Stauffer, C. E. 1996. *Frozen Bakery Product dalam* C. P. Mallet. (Editor). *Frozen Food Technology, Reprinted Edition*. Glasgow: Blackie Academic & Professional.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking, Second Edition*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Takano, H., S. Naito, N. Ishida, M. Koizumi, dan H. Kano. 2002. *Fermentation Process and Grain Structure of Baked Breads from Frozen Dough Using Freeze-Tolerant Yeasts*. *Journal of Food Science* 67 (7): 2725-2733.
- Tye, R. J. 1991. *Konjac Flour: Properties and Applications*. *Food Technology*: 45 (3): 82-92.
- Weston Milling. 2005. *Bread Improvers*. (10 Maret 2005). Available at: www.westonmilling.com.au/food_nutrition_bread_improvers.html