

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Substitusi sorbitol memberikan perbedaan yang nyata ($\alpha=5\%$) terhadap kadar air, kompresibilitas, volume dan tingkat kesukaan panelis pada tingkat kemanisan, *moistness* dan kelembutan *chiffon cake* yang dihasilkan.
2. Substitusi sorbitol tidak memberikan perbedaan yang nyata ($\alpha=5\%$) terhadap warna dan tingkat kesukaan panelis pada warna *chiffon cake* yang dihasilkan.
3. Semakin tinggi tingkat substitusi sorbitol maka kadar air *chiffon cake* yang dihasilkan semakin tinggi sedangkan nilai kompresibilitas, volume dan tingkat kesukaan panelis terhadap tingkat kemanisan, *moistness* dan kelembutan semakin rendah.
4. *Chiffon cake* dengan tingkat substitusi sorbitol 25% merupakan *chiffon cake* yang paling disukai oleh panelis, yaitu *chiffon cake* yang memiliki kadar air 33,25%; kompresibilitas 69,77%; volume 2,866 liter, warna kuning 6,88; warna merah 1,05 dan nilai kesukaan terhadap tingkat kemanisan 5,44; warna 4,62; *moistness* 5,00 dan kelembutan 5,38.

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan *chiffon cake* yang disubstitusi dengan sorbitol karena substitusi sorbitol menyebabkan peningkatan kadar air *chiffon cake* yang akan mempengaruhi masa simpannya.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC, 1990. *Official Methods of Analysis of Agricultural Chemistry*. Washington: Willard Grant Press.
- Arunepanlop, B., C.V. Morr, D. Karleskind and I. Laye, 1996. *Partial Replacement of Egg White Proteins with Whey Proteins in Angel Food Cakes*. *J.Food Sci* **61**: 1085-1093
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mi dan Bihun, Cetakan Kedua*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Aurand, L.W. dan A.E. Woods, 1973. *Food Chemistry*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Baeva, M.R., V.V. Terzieva, I.N. Panchev, 2003. *Structural Development of Sucrose-sweetened and Sucrose-free Sponge Cake during Baking*. http://www.ncbi.nlm.nih.gov/entrez/query.fcgi?cmd=Retrieve&db=PubMed&list_uids=12866615&dopt=Abstract&itool=iconabstr (9 Februari 2004)
- Belitz, H. D. dan W. Grosch, 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer-Verlag
- Bogasari Baking Centre. 2002. *Training Material (Cake)*. Surabaya: PT. ISM Bogasari Flour Mills
- Calorie Control Council. 2004. *Reduced-calorie Sweeteners: Sorbitol*. <http://www.caloriecontrol.org/sorbitol.html> (15 Mei 2004)
- Charley, H., 1982. *Food Science*, 2nd edition. New York: John Wiley and Sons
- deMan, J.M., 1999. *Principles of Food Chemistry*. 3rd edition. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Dwivedi, B.K., 1991. *Sorbitol*. dalam *Alternative Sweeteners*. Nabors, L.O. dan R.C. Gelardi (Ed.), 2nd edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Eliasson, A. dan K. Larsson. 1993. *Cereals in Bread Making: A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Hanneman, L.J., 1989. *Bakery Flour Confectionery*. Oxford: Heinemann Professional Publishing Ltd.
- Hui, Y.H., 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Kramer, A. dan B.A. Twigg, 1970. *Quality Control for The Food Industry 3rd edition*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- McWilliams, M., 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd edition*. New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Phillips, S., 2000. *Chiffon Cake*. http://www.baking911.com/cakes_chiffongenoise.html (19 November 2003)
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties of Food Components, 2nd edition*. New York: Academic Press, Inc.
- Prinyawiwatkul, W., K.H. McWatters, L.R. Beuchat, dan R.D. Phillips. 1997. *Optimizing Acceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Cowpea and Peanut Flours*. J. Food Sci **62**: 889-893,905
- Salminen, S. dan A. Hallikainen, 2002. *Sweeteners*. dalam *Food Additives*. Branen, A.L., P.M. Davidson, S. Salminen, dan J.H. Thorngate III (Ed.), *2nd edition*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Slade, L. dan H. Levine. *Selected Aspects of Glass Transition Phenomena in Baked Goods* dalam *Phase/State Transitions in Foods*. Rao, M.A. dan R.W. Hartel (Ed.). New York: Marcel Dekker, Inc.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia