

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1 Kesimpulan**

- a. Penggunaan pisang ambon sebagai *fat mimetics* berpengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) dalam meningkatkan parameter kadar air dan volume spesifik, namun menurunkan tingkat kesukaan panelis terhadap warna dan kemudahan untuk ditelan dari *rice cake*.
- b. Penggunaan pisang ambon sebagai *fat mimetics* tidak memberikan pengaruh nyata terhadap kompresibilitas, struktur *crumb* secara makroskopis dan mikroskopis, serta tingkat kesukaan panelis terhadap rasa *rice cake* sampai dengan penambahan 7,15% dari berat adonan.
- c. Persentase pisang ambon optimum yang dapat digunakan sebagai *fat mimetics* adalah 2,86% terhadap berat keseluruhan adonan.

#### **6.2 Saran**

Perlu dikaji lebih lanjut tentang kemampuan pektin dan hasil degradasi pati pisang ambon terhadap pengikatan air yang berperan menghasilkan sifat plasticizer.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2008. *Pisang Ambon*. [http://www.kamusdapurku.blogspot.com/2008\\_05\\_01\\_achive.html](http://www.kamusdapurku.blogspot.com/2008_05_01_achive.html).
- Annie, O. 2008. *Bananas Can Step in for Fat in Baking Recipes*. <http://www.dailyherald.com/story/print/?id=202152> (20 Januari 2009)
- Arunepanlop, B., C.V. Morr, D. Karleskind dan I. Laye. 1996. *Partial Replacement of Egg White Proteins with Whey Proteins in Angel Food Cakes*. *J. Food Sci.*, 61, 1085-1093.
- Akoh, C.C. 1998. *Fat Replacers*. *J. Food Technology*. 52(3): 47-53
- Bennion, M dan Barbara. S. 2004. *Introductory Foods* 12<sup>th</sup>. New Jersey: Pearson Prentice Hall
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Wiley and Sons.
- Conforti, F., J. Johnson, dan S. Sumner. 1999. *Evaluation of Maltodextrin Gel as a Partial Replacement for Fat in a High-Ratio White-Layer Cake Formulation*. <http://www.scholar.lib.vt.edu/theses/available/etd-081199-135127/unrestricted/thesis1.PDF> (20 Januari 2009).
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. AVI Publishing Company, Inc. Diterjemahkan oleh Muchtadi Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Direktorat Budidaya Tanaman Buah. 2006. *Tanaman Menghasilkan, Luas Panen, Hasil per Hektar, Hasil per Pohon dan Produksi Buah-buahan di Indonesia Tahun 2006*. [Http://www.ditbuah.hortikultura.deptan.go.id/index.php?option=com\\_content&task=view&id=71&Itemid=125](http://www.ditbuah.hortikultura.deptan.go.id/index.php?option=com_content&task=view&id=71&Itemid=125) (18 Januari 2009)

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara
- Eliasson, A dan K. Larsson. 1993. *Cereals in Bread Making: A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Fennema, O.R. 1976. *Principles of Food Science Part I: Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Giesse, J. 1996. *Fats, Oils, and Fat Replacers*. *J. Food Sci.*, 50 (4), 78-83.
- Goesaert, H., T. Leman, J.A Delcour. 2008. *Model Approach to Starch Functionality in Bread Making*. *J. Agric. Food Chem.*, 2008, CCC, S40-75.
- Hanneman, L.J. 1989. *Bakery Flour Confectionary*. Oxford: Heinemann Professional Publish Ltd.
- Hubeis, M. 1984. *Pengantar Pengolahan Tepung Serealia dan Biji-bijian*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Husodo, D.C. 2005. *Kajian Persentase Substitusi Sukrosa dengan Sorbitol terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Chiffon Cake*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1970. *Quality Control for The Food Industry*. Wesport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Kristanti, P. 2009. *Pengaruh Penambahan Na-CMC Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cake Ketan Hitam*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Lazaridou, A., D. Duta, M. Papageorgiou, N. Belc, dan C.G. Biliaderis. 2007. *Effect of Hydrocolloids on Dough Rheology and Bread Quality Parameters in Gluten-Free Formulations*. *J. Food Engineering.*, Vol. 79, 1033-1047. [Http://beta.irri.org/news/bulletin/2008.04/PDFs/CDPDF2007.2.Lazaridou,A.pdf](http://beta.irri.org/news/bulletin/2008.04/PDFs/CDPDF2007.2.Lazaridou,A.pdf) (7 Januari 2009)
- Lopez, A.C.B., J.G.P. Accacia dan G.C. Roberto. 2004. *Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten Free White Bread*. Brazil: Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology Vol 47 n.1: pp. 63-70.
- Manoi, F. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (Anacardium occidentale L.)* at: [http://balittro.litbang.deptan.go.id/pdf/bulletin/vol\\_xvii\\_no\\_02\\_2006/vol\\_xvii\\_no\\_02\\_2006\\_04.pdf](http://balittro.litbang.deptan.go.id/pdf/bulletin/vol_xvii_no_02_2006/vol_xvii_no_02_2006_04.pdf) (20 Mei 2008).
- McWilliams. 1974. *Food Fundamental*. 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Wiley and Sons.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Teknologi Bogor.
- Ognean, M., C F. Ognean dan N. Darie. 2007. *Sensory and Nutritional Influences of Several Types of Hydrocolloids in Breads*. Acta Universitatis Cibiniensis. *J. Seria Food. Chem.*, 11(2), 55-61. [http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/ACTA\\_E/AUCFT%202007II%2055\\_61.pdf](http://saiapm.ulbsibiu.ro/rom/cercetare/ACTA_E/AUCFT%202007II%2055_61.pdf) (11/08/08)

- Phillips, G. O. dan Williams, P.A. 2000. *Handbook of Hydrocolloids*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sanchez, H. D., C. A. Osella dan M. A. De La Torre. 2002. *Optimization of Gluten-Free Bread Prepared from Cornstarch, Rice Flour, Cassava Starch*. *J. Food Sci.*, 67, 416-419.
- Silalahi, J., dan S.D.R.Tampubolon. 2002. Asam Lemak Trans Dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan. *J. Teknol. Dan Industri Pangan.*, vol XIII No 2. [http://www.iptek.net.id/ind/pustaka\\_pangan/index.php?ch=puspa&id=180&hal=1](http://www.iptek.net.id/ind/pustaka_pangan/index.php?ch=puspa&id=180&hal=1) (13/12/09)
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjito. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: C.V. Andi Offset.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*, 2<sup>nd</sup> edition. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Susanti, T. 2009. *Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Tepung Beras Ketan Putih terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Cake Non Terigu*. Skripsi. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Tranggono.1990. *Food Additives*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

- Trisnawati, Ch. Y, dan A.M. Sutedja. 2008. "*Peningkatan Kualitas Rice Cake dengan Penambahan Na-CMC dan Defatted Rice Bran.*" Laporan Penelitian Surabaya: PPPG Research Project 2007 Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Turabi, E., G. Sumnu dan S. Sahin. 2008. *Optimization of Baking of Rice Cakes in Infrared-Microwave Combination Oven by Response Surface Methodology. J. Bioprocess Tech.*, 1: 64-73. <http://www.springerlink.com/content/84xr0445h61ul3x3/fulltext.pdf> (15 Agustus 2008)
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.