

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 KESIMPULAN

1. Pemberian proporsi ubi jalar putih kukus yang berbeda akan memberikan pengaruh sangat nyata pada kadar air, kadar gula reduksi, kadar pati, kadar protein, volume jenis, kompresibilitas hari ke-1; hari ke-2; hari ke-3; dan hari ke-4, serta organoleptik kesukaan warna, kesukaan porositas, kesukaan tingkat kekerasan, kesukaan tingkat kelembutan, dan kesukaan rasa.
2. Berdasarkan organoleptik uji pembobotan, tingkat proporsi ubi jalar putih kukus yang menghasilkan produk yang masih dapat diterima adalah sampai dengan 20%.
3. Berdasarkan uji sifat fisikokimia, tingkat proporsi ubi jalar putih kukus sebesar 15% dapat diterima dalam pembuatan roti donat.

6.2 SARAN

Dalam rangka meningkatkan pemanfaatan komoditi ubi jalar maka perlu dilakukan penelitian yang serupa dengan menggunakan tepung ubi jalar, sehingga proses penyiapan adonan menjadi lebih mudah.

DAFTAR PUSTAKA

- Borgstrom, G., 1969. *Principles of Food Technology*, Volume II, USA: The Mac Millan Company
- ✓ Charley, H., 1982. *Food Science*, New York: John Wiley and sons
- ✓ J Desrosier, NW, 1970. *Element of Food Technology*, Volume II, Westport: The AVI Publishing Co. Inc.
- Desrosier, NW, 1988. *Teknologi Penghawetan Pangan*, Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Gasperz, V, 1991. *Metode Perancangan Percobaan*, Bandung: CV. Armico
- Hrdinsyah & Drajat Martianto, 1989. *Komposisi Kimiawi Bahan Pangan*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Jones, G.E & A.J Amos, 1983. *Modern Cereal Chemistry*, 6th edt. London: Food Trade Press
- Juanda, D. JS & Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Kartika, B, Pudji Hastuti, Wahyu Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi
- Kay, DE, 1973. *Root Crops. The Tropical Product*, London: Institut Foreignhand Common Wealth Office
- Lawrence, George H.M, 1987. *Taxonomi of Vascular Plants*. New York: The Mac Millan
- ✓ Lorentz, Klaus. J & Karel Kulp, 1991. *Handbook of Cereal Science and Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc
- Matz, 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Company
- Meyer, L.H, 1971. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co
- Pantastico, ER. B. 1989. *Fisiologi Pasca Panene; Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press

- ✓ J Pomeranz & Shellenbergen, 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc
- Radley, JA. 1976. *Industrial Uses of Starch and Its Derivation*, London: Applied Science Publishers Ltd
- Rukmana, HR. 1997. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Soemartono, 1984. *Ubi Jalar*. Jakarta: C.V Yasaguna
- Sudarmadji, S & B. Haryono. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, edisi 4, Yogyakarta: Liberty
- ✓ J ✓ Sultan, WJ. 1969. *Practical Baking*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc
- Susanto, S. 2002. *Seri Makanan Favorit Donat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Syarief, R & Irawati. 1986. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Jakarta: P.T Melton
- Wargiono, J. 1980. *Ubi Jalar dan Cara Bercocok Tanamnya*. Bogor: Lembaga Pusat Penelitian Pertanian
- Watt, B.M. 1989. *Basic Sensory Method for Food Evaluation*, Canada: The International Research and Development Centre
- Winano, FG. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia