

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 KESIMPULAN

1. Perbedaan proporsi substitusi tapioka pada pembuatan dodol tepung beras ketan memberikan pengaruh yang berbeda nyata (α 5%) terhadap Aw, kadar air, kekenyalan, kohesifitas, kadar gula reduksi, kadar pati dan uji organoleptik baik rasa dan kekenyalan.
2. Proporsi substitusi tapioka 30% merupakan proporsi substitusi tapioka terbaik dengan Aw sebesar 0.78%, kadar air 23.18%, kekenyalan 0.46N/min, kohesifitas 0.64N/min, kadar gula reduksi 14.93% dan kadar pati 57.45%. Hasil uji organoleptik terhadap rasa dan kekenyalan menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata terhadap produk tanpa substitusi tapioka.

6.2 SARAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang menunjukkan substitusi tapioka sebesar 30% terhadap tepung beras ketan memberikan produk yang tidak berbeda nyata dengan produk tanpa substitusi, maka perlu dilakukan pengujian selanjutnya tentang pengaruh substitusi terhadap masa simpan dodol.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1992. *Standar Nasional Indonesia 01-2986*. Departemen Perindustrian RI.
- , 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- , 1999. *Survei Pertanian Produksi Tanaman Padi dan Palawija di Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. Singapore. John Wiley and Sons Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Considine, D.M. dan Gleen, D.C. 1982 *Foods and Food Production Encyclopedia* New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- G.E. Julianto Woodroof, 1970 *Cereal for Food and Beverage*. New York, Academic Press.
- Kartika, B., Hastuti, P., Supratono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada.
- Lingga, 1989. *Budidaya Tanaman Ubi Kayu*. Jakarta. Bharatara.
- Loveless, A.R., 1991. *Prinsip-Prinsip Biologi Tumbuhan Untuk Daerah Tropik*. Jakarta: Gamedia.
- Muljohardjo, M., 1988. *Analisa Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. 2nd Edition. London. Academic Press.
- Saraswati, 1996. *Membuat Sale dan Dodol Pisang*. Jakarta: Bharatara.

- Scaow, C.C. and Thevamalar, K. 1988. *Problem Associated With Traditional Malaysian. Starch-based Intermediate Moisture Control* Elsevier Applied Science, New York.
- Setyono, D., 1990. *Pengaruh Perbedaan Proporsi Starter dan Lama Inkubasi Terhadap Mutu Produk Yogurt dari Santan Kelapa*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Soetanto, E.N. 1998. *Membuat Gula Kelapa Kristal*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Penerbit Liberty.
- Suhardiyono, L. 1988. *Tanaman Kelapa*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Supriyatno Haryadi, Purnama Darmadji, Supriyadi Prpto Utomo, 1998. *Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu Teknologi Pati*. Agitech 13: 37-42.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Syarief, R. Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta. Penerbit PT. Mediatama Sarana Perkasa.
- Widjajaseputra, A.I. *Kajian Ilmiah Makanan Tradisional "Lepet Jagung"*. Zigma. (edisi 17). 1996. Fakultas Teknologi Pertanian: Unika Widya Mandala Surabaya.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.