

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 Kesimpulan

1. Proporsi margarin dan *shortening* memberikan pengaruh nyata terhadap kadar lemak, kadar air, volume jenis, dan  $A_w$  roti tawar. Makin kecil porsi margarin dan makin besar porsi *shortening*, maka kadar lemak roti tawar meningkat, kadar air dan  $A_w$  menurun, sedangkan volume jenis meningkat hingga mencapai proporsi margarin:*shortening* = 1:1 kemudian menurun.
2. Proporsi margarin dan *shortening* tidak berpengaruh terhadap *crumbliness*, tekstur, dan kompresibilitas roti tawar.
3. Berdasarkan data *crumbliness* dan  $A_w$ , ternyata semua proporsi lemak yang diamati pada penelitian ini berpengaruh terhadap penghambatan kebasian roti tawar.
4. Berdasarkan analisa pengambilan keputusan, proporsi lemak optimal pada pembuatan roti tawar adalah pada proporsi margarin:*shortening* = 1:1.

### 6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai kondisi penyimpanan yang paling baik untuk memperpanjang umur simpan roti tawar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Charley, H., 1982. *Food Science*, 2<sup>nd</sup> edition. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Eliasson, A. C., dan K. Larsson, 1993. *Cereals in Breadmaking: A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gisslen, W., 1994. *Professional Baking*, 2<sup>nd</sup> edition. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Hanneman, L.J., 1980. *Bakery: Bread and Fermented Goods*. London: William Heinemann Ltd.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Ketaren, S., 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- SII 0031-74, 1980. *Mutu dan Cara Uji Roti*. Jkt: Departemen Perindustrian Republik Indonesia
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty
- Sudarmadji, S., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Sultan, W.J., 1969. *Practical Baking*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: P.T. Gramedia Pustaka Utama
- Zapzalís, C. dan R.A Beck, 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Zeleny, M., 1982. *Multiple Criteria Decision Making*. North-Holland: Management Sciences