

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

1. Penggunaan *alternative sweeteners*, tagatosa, menghasilkan tekstur *cookies* yang keras, warna yang lebih coklat daripada warna *cookies*.
2. Penggunaan *fat replacer*, inulin, tidak mempengaruhi tekstur, warna *cookies*.
3. Tagatosa sebagai *alternative sweeteners* dan inulin sebagai *fat replacer* yang sesuai untuk pembuatan *cookies* rendah kalori.

4.2. Saran

Sebaiknya perlu ada penelitian yang menggunakan tagatosa dan inulin secara bersamaan sehingga dapat dibandingkan apakah lebih baik menggunakan kombinasi keduanya atau hanya inulin saja terhadap karakteristik fisik *cookies* rendah kalori. Serta melalui penelitian tersebut dapat mengetahui konsentrasi dari kombinasi keduanya yang tepat sehingga menghasilkan *cookies* sesuai yang diinginkan baik dari segi kalornya maupun karakteristik fisiknya. Akan tetapi, juga perlu diperhatikan konsentrasi maksimal yang aman dan tidak menimbulkan bahaya bagi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Sorbitol, Pengganti Gula*. Available at. <http://www.apoteker.info/Topik%20Khusus/sorbitol.htm>. Update : 19 September 2009.
- Anonim. 2008. *Sugar Alcohols Fact Sheet* . Available at. <http://www.ific.org/publications/factsheets/sugaralcoholfs.cfm>. Update : 19 September 2009.
- Akoh,C.C. 1998. *Fat Replacers*. Available at. <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/79873E88-37A3-446E-8AA7-E2C26EAB41EC/0/replacers.pdf>. Update: 12 September 2009.
- Barnes, Karen. 2006. *Different Types of Cookies*. Available at. http://www.associatedcontent.com/article/71884/different_types_of_cookies.html. Update: 10 September 2009.
- Bioma. 2008. *Inulin untuk Kesehatan*. Available at : <http://mybioma.wordpress.com/2008/06/04/inulin-untuk-kesehatan/>. Update at : 2 Oktober 2009.
- CCC. 1996. *Fat Reduction in Foods*. Dalam C. C. Akoh. *Fat Replacers*. Available at. <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/79873E88-37A3-446E-8AA7-E2C26EAB41EC/0/replacers.pdf>. Update: 10 September 2009.
- Departemen Perindustrian. 2004. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Hanneman, L.J., 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. Hanneman, London.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.

- Levin, G. V. 2002. *Tagatose, the New GRAS Sweetener and Health Product*. Journal of Medicinal Food 5:23-36. Available at. <http://www.tagatose.com/pdf/naturlose-paper-gras.pdf>. Update: 12 September 2009.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Michaelides, J. dan K. Cooper. 2004. *Fat Replacers and Extenders*. Available at. www.gftc.ca/articles/2004/fat-replacers-extenders.cfm. Update: 12 September 2009.
- Mudjajanti, E. S. dan L. N. Yulianti. 2006. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Neurotiker. 2007. *Image: DL-Tagatose.svg*. Available at. <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/32/DL-Tagatose.svg/361px-DL-Tagatose.svg.png>. Update: 10 September 2009.
- Pomeranz, Y and Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Seelueng, T. et al. 2007. *Properties of Butter Containing Inulin as a Fat Replacer*.
- Skytte, U. P. 2006. *Tagatose Dalam Heler Mitchell* (Ed.). *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*, 263-291. UK: Blackwell Publishing Ltd.
- Stadelman, W. J. dan Cotteril, E. 1973. *Egg Science and Technology* 2nd ed. Westport, Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*(2nd ed). Westport: AVI Publishing Company, Inc.
- Taylor, T. P., O. Fasina, and L. N. Bell. 2008. *Physical Properties and Consumer Liking of Cookies Prepared by Replacing Sucrose with Tagatose*. J. Food Sci 73(3): S145-S151.
- Watts, C. 2007. *The Effects of Using A Fat Replacer in Butter Cookies*.

Webster, M. 2008. *Cookie*. Available at. <http://www.merriam-webster.com/dictionary/cookie>. Update: 13 September 2009.

Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.

Williams, Mc. 1974. *Food Fundamental*. 2nd ed. New York: John Willey and Sons.

