

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Substitusi terigu dengan tepung labu kuning pada *muffin* memberikan pengaruh nyata terhadap karakteristik sifat fisik meliputi kadar air, Aw, volume pengembangan, *hardness*, *springiness*, *chewiness*, warna, dan sifat organoleptik meliputi rasa, tekstur (kelembutan) dan warna, namun tidak berbeda nyata terhadap *cohesiveness*.
2. Peningkatan tingkat substitusi terigu oleh tepung labu kuning menyebabkan kenaikan kadar air, Aw, *hardness*, *chewiness* dan intensitas warna oranye namun terjadi penurunan volume pengembangan dan *springiness*.
3. Tingkat substitusi terigu dengan tepung labu kuning optimal untuk menghasilkan *muffin* yang dapat diterima oleh konsumen adalah sebesar 15% yang memiliki kadar air 16,39%, aw sebesar 0,814, volume pengembangan sebesar 93,31%, *hardness* (2965,381 g), *springiness* (0,750), *cohesiveness* (0,442), dan *chewiness* (978,051 g).

6.2. Saran

Perlunya upaya untuk meningkatkan penerimaan konsumen terhadap warna *muffin* seperti pengurangan gula halus dalam formulasi berkaitan dengan tingginya kadar gula tepung labu kuning dibanding terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Alston, Elizabeth. 1985. *Muffins*. United States: Gramercy Books.
- American Soybean Association. 2013. *Bakery Fats*. <http://www.asaim-europe.org/Backup/pdf/bakery.pdf> (23 September 2013).
- AOAC. 2010. *Official Methods of Analysis 18th Edition*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- Bennion, E. dan Bamford G.S.T. 1979. *The Technology of Cake Making*. London: Leonard Hill Books.
- Benson, R.C. 1988. *Muffins. Prosiding Annual Meeting of the American Society of Rerotian Engineers*. Chicago, USA. hal 92-102.
- Bhaduri, S. 2013. A Comprehensive Study on Physical Properties of Two Gluten-Free Flour Fortified Muffins. *J Food Process Technol* 2013, 4:7
- Bhat, M.A. dan A.Bhat. 2013. Study on Physico-Chemical Characteristics of Pumpkin Blended Cake. *J Food Process Technol* 2013, 4:9.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Willey and Sons.
- Chung H.J. Seung-Eun L., Jung-Ah H., Seung-Taik L. 2010. Physical properties of dry-heated octenyl succinylated waxy corn starches and its application in fat-reduced muffin. *Journal of Cereal Science* (2010) 1e6.
- Decagon. 2013. *Fundamental of Water Activity*. <http://www.aqualab.com/assets/Newsletters/Fundamentals-of-Water-Activity.pdf>. (3 Oktober 2013).
- Direktorat Gizi dan Kesehatan. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bharata.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc

- Figoni, P. 2008. *How Baking Works*. United States: John Wiley&Sons, Inc.
- Gross J. 1991. *Pigment in Vegetables: Chlorophylls and Carotenoids*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Hayati, M.N. 2006. Pengaruh Jenis Asidulan Terhadap Mutu Pure Labu Kuning (*Curcubita Pepo* L.) Selama Penyimpanan Dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Puding. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Healthy Living. 2014. *Pumpkin and Fiber*. <http://healthyliving.azcentral.com/pumpkins-fiber-16921.html> (22 Maret 2014).
- Hendrasty, H. K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Henriques., Fransisca., Raquel G., dan Maria J.B. 2012. Chemical Properties of Pumpkin Dried by Different Methods. *Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition* 7 (1-2), 98-105 (2012).
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products. Science and Technology*. USA: Blackweel Publishing.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- McWilliams, M. 2001. *Foods: Experimental Perspectives, 4th Edition*. Upper Saddle River, N.J: Prentice Hall.
- Mine Y. 2008. *Egg Bioscience and Biotechnology*. London: Wiley-interscience A John Wiley & Sons. IncPublication.
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrmental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Murwani, Retno. Fungsi Telur Dalam Industri Bakery. *Food Review*. No.5, Th. 2010, Mei, hlm. 38-40.

- Oktaviani. 2013. *Resep Kue Muffin*. [http://www. resepmasakankreatif.blogspot.com](http://www.resepmasakankreatif.blogspot.com) (20 Agustus 2013)
- See, E.F., Wan Nadiah, W.A. dan Noor A. 2007. Physico-Chemical and Sensory Evaluation of Breads Supplemented with Pumpkin Flour. *ASEAN Food Journal* 14 (2): 123-130
- Smith J.C. dan Yiu H. Hui. 2004. *Food Processing: Principles and Applications*. USA: Blackwell Publishing.
- Soedarya M.P., Arief P. 2006. *Agribisnis Labu Kuning*. CV Pustaka Grafika. Jawa Barat
- Srivastava, D., Jyotsna R., Mahadevamma, Madeneni M.N., Jarpala P., dan Pullabhatla S. 2012. Effect of Fenugreek Seed Husk on the Rheology and Quality Characteristic of Muffins. *Food and Nutrition Sciences*, 2012, 3, 1473-1479
- Stauffer C.E. 1999. Emulsifiers. Practical Guides For The Food Industry. *American Association of Cereal Chemists*. Minnesota. pp 25-45
- Sudarmadji, S., Bambang H. dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarto, Y. 1993. *Budidaya Waluh*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sultan, W.J., 1981. *Practical baking*. 3rd ed., revised. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- The Sugar Association. 2013. *Handbook Sugar's Functional Roles in Cooking and Food Preparation*. [http://www. sugar.org](http://www.sugar.org), (20 September 2013)
- USDA. 2014. National Nutrient Database for Standard Reference. <http://ndb.nal.usda.gov> (23 Maret 2014)
- Usmiati, Sri., S. Yuliani, dan H. Setiyanto. 2005. Karakteristik Proksimat dan Profil Warna Tepung Labu Kuning. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*.

Wheat Food Council. 2010. *Grains of truth about muffins*.
<http://www.wheatfoods.org> (1 September 2013)

Wijayanti, Y.R. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti Tawar, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

Willyard M. 2000. Muffin true technology. Technical Bulletin. *American Institute of Baking* 22(10):16.

Winarno FG. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.