

BAB IV

KESIMPULAN

1. Bekatul dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kue kering (*cookies*) karena memiliki daya serap air dan lemak yang tinggi, mengandung protein dan pati yang tinggi serta memiliki suhu gelatinisasi yang cocok untuk proses pembuatan kue kering (*cookies*).
2. Tepung jagung dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan kue kering (*cookies*) karena memiliki gluten (<1%), daya serap air dan lemak yang tinggi, mengandung pati yang tinggi, waktu gelatinisasi pati yang cocok untuk proses pembuatan kue kering (*cookies*) dan mempunyai granula pati yang cukup besar, sehingga memiliki ketahanan terhadap panas saat proses pembuatan kue kering (*cookies*).

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1993. *SNI 01-2973-1992: Syarat Mutu Kue Kering*.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *SNI 01 -3727-1995: Syarat Mutu Tepung Jagung*.
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.
- Indira Saputra. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik *Cookies* dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jonathan. 2007. Karakteristik Fisikokimia Tepung Bekatul serta Optimasi Formula dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Campuran Susu Skim dan Tepung Bekatul. Institut Pertanian Bogor.
- Newi Iriyani. 2011. Sereal dengan Substitusi Bekatul Tinggi Antioksidan. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Nurbani K dan Dwi Eva N. 2009. Optimasi Proses Pengolahan Mie Jagung Instan Berbahan Baku Tepung Jagung Protein Tinggi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 9 (2):47-54.
- Rifa, Windi A, dan Basito. 2012. Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisikokimia *Cookies* dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1):49-57.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian*. 28 (2):63-71.

- Suarni dan Nur R. 2005. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen, Bogor.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies*. Technology, Production and Management. Applied Science Publisher, London.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.