

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik bakpao. Semakin besar konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan dapat menurunkan kadar air, daya kembang, *hue*, *lightness* dan *cohesiveness* serta meningkatkan kadar abu, kadar serat, *chroma*, *hardness* dan *adhesiveness*.
2. Bakpao beluntas-teh hitam terbaik uji organoleptik adalah menggunakan konsentrasi bubuk daun beluntas-teh hitam dalam air seduhan sebesar 12% (b/v) dengan proporsi bubuk daun beluntas-teh hitam sebesar 1:3 g (b/b), dengan kadar air sebesar 18,21%, daya kembang sebesar 46,69%, kadar abu sebesar 0,34%, kadar serat sebesar 0,0827%, nilai *lightness* sebesar 69,75, nilai *chroma* sebesar 23,40, nilai *hue* sebesar 73,00, nilai *hardness* 2694,93 g, nilai *adhesiveness* sebesar 5,89 g dan *cohesiveness* sebesar 0,800 g.

6.2. Saran

Produk bakpao yang dihasilkan dari berbagai perlakuan pada penulisan ini berkisar pada agak suka, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menentukan formulasi bakpao yang sesuai untuk ditambahkan beluntas-teh hitam, agar dihasilkan bakpao yang disukai konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- AACC. 2001. *The Definition of Dietary Fiber*. Cereal Fds. World.
- Amalina, N. 2010. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) Terhadap Spermatogenesis Mencit, *skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <https://smujo.id/jnpb/article/download/1895/1787>.
- Ananingsih, V. K., and W. Zhou. 2011. Effects of green tea extract on large-deformation rheological. properties of steamed bread dough and some quality attributes of steamed bread. *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)*, Athens, Greece, May 22-26, paper no. FPE825.
- Ananto, D. S. 2012. *Bakpao*. Jakarta: Demedia Pustaka. Hal 12-15.
- AOAC, 1970. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington, D.C.: Association of Official Agricultural Chemists. Page 222-223; 235; 237.
- AOAC. 1990. *Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists*. Washington D.C.: Association of Official Agricultural Chemists. Page 1105-1106.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal 1-7.
- Balittri, J. T. 2013. Kandungan Senyawa Kimia pada Daun Teh, *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 19(13):12-16.
- Bhaduri, S. 2013. A Comprehensive Study on Physical Properties of Two Gluten-Free Flour Fortified Muffins. *Journal of Food Processing and Technology* 4:7.
- Cronquist, A. and A. L. Takhtadzhian. 1981. *An Intergrated System of classification of Flowering Plants*. New York: Columbia University Press. Page 45-50.

- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Trubus Agriwidya. Hal 18.
- Daun Beluntas. 2017. *Tanaman Daun Beluntas*. <https://daunbeluntas.com/tanaman-daun-beluntas/> (diakses 16 October 2017)
- Dow, C. 2014. *The Healing Power of Tea: Simple Teas & Tisanes to Remedy and Rejuvenate Your Health*. MN: Liewellyn Worldwide. Page 15-21.
- Gunawan, D. 1999. *Ramuan Tradisional untuk Keharmonisan Suami Istri*. Jakarta: Penebar Swadaya. Hal 28.
- Hariana, A. 2004. *Tumbuhan Obat & Khasiatnya Seri 1*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya. Hal 38.
- Hariana, A. 2013. *262 Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya. Hal 2.
- Hermawan, R., E. K. Haryati, U. S. Budi and A. Barizi. 2010. Effect Of Temperature, pH on Total Concentration and Color Stability Of Anthocyanins Compound Extract Roselle Calyx (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Alchemy 2 (1)* : 111-112.
- Hidayat, S. dan M. N. Rodame. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Jakarta: AgriFlo (Penebar Swadaya Grup). Hal 55.
- Homans, I. S. 1850. Hunt's Merchants' Magazine and Commercial Review. New York: Freeman Hunt. Page 542-543.
- Hui, Y. H. and E. O. Evranuz. 2012. *Handbook of Plant-Based Fermented Food and Beverage Technology, Second Edition*. New York: CRC Press. Page 4-8.
- Indonesia investments. *Teh*. <https://www.indonesia-investments.com/id/bisnis/komoditas/teh/item240?> (diakses 13 Oktober 2017)
- Indrayani. 2012. Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (*Curcuma Zedoaria Berg. Rosc*). *Skripsi S-1*, Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. Hal 18-23. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/2884>.

- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tannin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah* 3 (2) : 46-55.
- Juniaty, T. B. 2013. Kandungan Senyawa Kimia Pada Daun Teh (*Camellia sinensis*). *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 19 (3) : 12-16.
- Lopez, S., M. Prieto, J. Dijkstra, M. S. Dhanoa and J. France. 2004. Statistical evaluation of mathematical models for microbial growth. *The International Journal of Microbiology* 96 (3): 289-300.
- MacDougall, D. B. 2002. *Colour in Food*. England: Woodhead Publishing Limited. Hlm 378.
- Makmoer, H. 2003. *Sari Resep Ahli Bakery –Roti Manis & Donat-*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 8.
- Nugroho, S. 2015. *Manajemen Warna dan Desain*. Yogyakarta: Andi Offset. Hal 86-87.
- Nurhalimah, H., N. Wijayanti dan T. D. Widyaningsih. 2015. Efek Antidiare Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica* L.) Terhadap Mencit Jantan Yang Diinduksi Bakteri *Salmonella* Thypimurium. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (3) : 1083-1094.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka. Hal 3.
- Piliang, W.G. dan S. Djojoseobagio. 2002. *Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4*. Bogor: IPB Press. Hal 199.
- Preedy, V. R. 2013. *Tea in Health and Disease Prevention*. London: Academic Press. Page 41-58.
- Rahmah, A., F. Hamzah dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jom FAPERTA* 4 (1) : 1-14.
- Rangana. 1979. *Manual of Analysis Fruit and Vegetable Product*. New Delhi: Tata McGraw Hill Co. Ltd.

- Ristiarini, S. 1996. *Teh Hitam Indonesia Prekursor Flavor dan Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Flavor serta Pengemas Terhadap Stabilitas Mutu Teh Hitam*. Unika Widya Mandala Surabaya. Hal 6-30.
- Rossi, A. 2010. *1001 Teh – Dari Asal Usul, Tradisi, Khasiat Hingga Racikan Teh*. Yogyakarta: BestBook. Hal 66-73.
- Sandjaja, A. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta: Kompas Media Nusantara. Hal 107.
- Shahidi, F. 2015. *Handbook of Antioxidants for Food Preservation*. UK: WoodHead Publishing. Hal 219-221.
- Siauwtama, E. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M) Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Minuman Teh Hijau. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id> (29 Mei 2018).
- Singh, S., C. S. Riar and D. C. Saxena. 2008. Effect Of Incorporating Sweet Potato Flour To Wheat Flour On The Quality Characteristics Of Cookies. *African Journal of Food Science* (2): 065-072.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta. Hal 64, 150, 152.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 28. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/56987/9/F12dsu1.pdf>
- Susilowati, E. 2010. Kajian Aktivitas Antioksidan, Serat Pangan, dan Kadar Amilosa pada Nasi yang Disubstitusi dengan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Bahan Makanan Pokok. *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Hal 30-31. <file:///C:/Users/WINDOWS7/Downloads/Eti%20Susilowati.H%200605012.pdf>
- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit*. Jakarta: Kriya Pustaka (Grup Puspa Swara). Hal 10.

- Suyatma, 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor, Page 8-9.
- Tim Kreatif Readboy. 2016. *Re-Bread Sehat dan Enak*. Jakarta: PT. Readboy Indonesia. Hal 4-5.
- Utami, P. 2012. *Antibiotik Alami Untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta Selatan: PT. AgroMedia Pustaka. Hal 47.
- Waziroh, E., D. Y. Ali dan N. Istianah. 2017. *Proses Termal Pada Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press). Hal 203-206.
- Widyaningsih, T. D., N. Wijayanti dan N. I. P. Nugrahini. 2017. *Pangan Fungsional: Aspek Kesehatan, Evaluasi, dan Regulasi*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press). Hal 88-91.
- Widyawati, P. S., T. D. W. Budianta, D. I. Gunawan and R. S. Wongso. 2015. Evaluation Antidiabetic Activity of Various Leaf Extracts of *Pluchea indica* Less, *International Journal of Pharmacognosy and Phytochemical Research* 7(3); 597-603.
- Widyawati, P. S., T. D. W. Budianta, Y. D. W. Werdani dan M. O. Halim. 2018. Aktivitas Antioksidan Minuman Daun Beluntas Teh Hitam (*Pluchea indica* Less-Camelia sinensis). *Jurnal Agritech* 38 (2) : 200-207.
- Widyawati, P. S., C. H. Wijaya, P. S. Hardjosworo dan D. Sajuthi. 2011. Evaluasi Aktivitas Antioksidatif Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica*.) Berdasarkan Perbedaan Ruas Daun, *Rekapangan Jurnal Teknologi Pangan* 5 (1):1-14.
- Widyawati, P. S., C. H. Wijaya, P. S. Hardjosworo and D. Sajuthi. 2013. Volathile Compounds of *Pluchea indica* Less and *Ocimum basillicum* Linn Essential Oiland Potency as Antioxidant. *HAYATI Journal of Biosciences* 20 (3) : 117-126.
- 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, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Hal 17-68. <https://muhammadsabchi>

[.files.wordpress.com/2010/04/substitusi-tepung-gandum-dengan-tepung-garut.pdf](https://files.wordpress.com/2010/04/substitusi-tepung-gandum-dengan-tepung-garut.pdf)

- Winarno, F. G. dan L. Kristiono. 2016. *Green Tea & White Tea*. Jakarta; PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal 150-153.
- Wulandari, T. A. 2017. Pengaruh Penambahan Air Perasan Lemon Terhadap Aktivitas Antidiabetik Minuman Beluntas (*Pluchea indica* Less) Lemon. *Skripsi S-1*, Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. Hal 13-16. <http://repository.wima.ac.id/11816/>
- Xiao, J., G. Kai, X. Ni, F. Yang and X. Chen. 2011. Interaction of Natural Polyphenols with α -Amylase in Vitro: Molecular Properties – Affinity Relationship Aspect. *Molecular BioSystems* 7: 1883-1890.
- Zhu, F. 2015. Interactions between Starch and Phenolic Compound. *Food Science & Technology* 43 : 129-143.
- Zhu, F., R. Sakulnak and S. Wang. 2016. Effect Of Black Tea on Antioxidant, Textural, and Sensory Properties Of Chinese Steamed Bread, *Food Chemistry* 194 : 1217–1223.
- X-rite. 2016. A Guide To Understanding Color. USA: PANTONE. Page 5-28.