

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi tepung millet proso dan terigu pada *edible spoon* berpengaruh terhadap kadar air, aktivitas air, tekstur, daya rehidrasi, dan warna.
2. Proporsi tepung millet proso yang semakin rendah menghasilkan *edible spoon* dengan kadar air dan aktivitas air yang semakin tinggi yaitu 6,23-8,25% dan 0,348-0,427, serta tekstur (daya patah) dan daya rehidrasi yang semakin rendah yaitu sebesar 56,205-82,460 N dan 23,82-9,73%.
3. Proporsi terigu yang semakin banyak akan meningkatkan nilai *lightness* (59,8-70,1) dan menurunkan nilai *redness* (13,8-4,5) dan *yellowness* (25,2-21,8). Nilai *°hue* berkisar antara 56,0-78,3 dan *chroma* 22,3-27,3.
4. Penggunaan *edible spoon* tidak berpengaruh nyata terhadap perubahan rasa kuah bakso.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk kemasan yang sesuai untuk *edible spoon* dan pengembangan formulasi untuk menghasilkan *edible spoon* yang memiliki daya patah yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Asharani, V.T., A. Jayadeep, dan N. G. Malleshi. 2010. Natural Antioxidants in Edible Flours of Selected Small Millets. *International Journal of Food Properties*. 13:41-50.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bakeys. 2019. *Edible Cutlery*. www.bakeys.com/edible-cutlery (Diakses 27 Juli 2019)
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry 2nd Ed*. Berlin: Springer.
- Bogasari. 2018. *Seputar Tepung Terigu*. <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu> (Diakses 27 Juli 2019).
- Bogasari. 2019. *Spesifikasi Kunci Biru*. <https://www.bogasari.com/product/brand/kunci-biru> (Diakses 27 Juli 2019).
- Chen, G. X., J. W. Zhou, Y. L. Liu, X. B. Lu, C. X. han, W. Y. Zhang, Y. H. Xu, dan Y. M. Yan. 2016. Biosynthesis and Regulation of Wheat Amylose and Amylopectin Proteomic and Phosphoproteomic Characterization of Granule-Binding Proteins. *Science Reports*. 6: 33111. Doi: 10.1038/srep33111
- Devisetti, R., R. Ravi, dan S. Bhattacharya. 2015. Effect of Hydrocolloids on Quality of Proso Millet Cookie. *Food and Bioprocess Technology*. 8(11):2298-2308.
- Farridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2):17-29.
- Gomashe, S. S. 2017. *Proso Millet, Panicum miliaceum (L.): Genetic Improvement and Research Needs. Millets and Sorghum*, 150-169. Doi:10.1002/9781119130765.ch5

- Hutchings, J. B. 1999. *Food Colour and Appearance*. Maryland: Aspen Publishers Inc.
- India Mart. 2019. *Multigrain Edible Spoon*. <https://www.indiamart.com/proddetail/edible-spoons-20158554812.html> (Diakses 27 Juli 2019).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Konopka, I., W. Koziro, dan D. Rotkiewicz. 2004. Lipids and Carotenoids of Wheat Grain and Flour and Attempt of Correlating Them with Digital Image Analysis of Kernel Surface and Cross-sections. *Food Research International*. 37(5):429-438.
- Kulthe, A.A., S.S. Thorat, dan S.B. Lande. 2017. Evaluation of Physical and Textural Properties of Cookies Prepared from Millet Flour. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science*. 6(4): 692-701.
- Kumar, R., A. Kumar, N. K. Sharma, N. Kaur, V. Chunduri, M. Chawla, S. Sharma, K. Singh, dan M. Garg. 2016. Soft and Hard Textured Wheat Differ in Starch Properties as Indicated by Trimodal Distribution, Morphology, Thermal, and Crystalline Properties, *Journal Plos One*. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0147622>
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Loebis, E. H., L. Junaidi, dan I. Susanti. 2017. Karakteristisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf dari Beras Analog, *Biopropal Industri*, 8 (1): 33-46.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nuggets, *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(02):171-180.
- Marsono. 1996. *Dietary Fiber dalam Makanan dan Minuman Fungsional*. Kursus Singkat Makanan Fungsional PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- National Geographic. 2018. *Eat Your Food, and The Package Too*. <https://www.nationalgeographic.com/environment/future-of->

food/food-packaging-plastics-recycle-solutions/ (Diakses 9 Juni 2019).

- National Geographic. 2019. *Reducing Ocean Plastic Pollution*. <https://www.nationalgeographic.org/funding-opportunities/grants/what-we-fund/reducing-ocean-plastic-pollution/> (Diakses 9 Juni 2019).
- Pomeranz, Y. dan Meloan, C. E. 1971. *Food Analysis: Theory and Practice*. New York: The AVI Publishing Company Inc.
- Rachie, K. O. 1975. *The Millets Importance, Utilization, and Outlook*. Hyderabad: International Crops Research Institute for the Semi-Arid Tropics (ICRISAT).
- Rangana, S. 1979. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Products 2*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited.
- Rogers, L. 2017. *Discrimination Testing in Sensory Science: A Practical Handbook*. Cambridge: Woodhead Publishing.
- Rosniar, M. 2016. Perbedaan Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Tepung Sorgum yang Disosoh dan Tidak Disosoh, *Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1 (1).
- Singh, K. P. dan H. N. Mishra. 2014. Millet-Wheat Composite Flours Suitable For Bread. *Journal of Ready to Eat Food*. 1(2):49-58.
- Soebroto, J. U., T. I. P. Suseno, dan T. E. W. Widyastuti. 2012. Pengaruh Konsentrasi Larutan LFC-12 sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia *Flake* Beras Hitam (*Oryza sativa L. Indica*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 11 (2):1-8.
- Sood, S. dan Deepshikha. 2018. Development and Quality Evaluation of Edible Plate, *ARC Journal of Nutrition and Growth* 4(2): 1-4.
- Sudarmadji, S., Suhardi, dan B. Haryono. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suma, F., A. Urooj, M.R. Asha, dan J. Rajiv. 2014. Sensory, Physical and Nutritional Qualities of Cookies Prepared from Pearl Millet (*Pennisetum typhoideum*). *Journal Food Process and Technology*. 5(10):1-6.
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Pengolahan Pangan*. Bandung: Penerbit alumnus.

- Surono, I. S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Tamanna, N. dan N. Mahmood. 2015. Food Processing and Maillard Reaction Products: Effect on Human Health and Nutrition. *International Journal of Food Science*. 2015: 1-6.
- Tejosaputro, K., T. I. P. Suseno, dan I. R. A. P. Jati. 2017. Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16 (2): 66-74.
- Trowell, H. C. 1974. Definitions of Fiber. *Lancet* (1):503.
- Wibowo, R. A. dan S. Handayani. 2015. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Wu, Y., Q. Lin, T. Cui, dan H. Xiao. 2014. Structural and Physical Properties of Starches Isolated from Six Varieties of Millet Grown in China, *International Journal of Food Properties*, 17:2344-2360.