

BAB V

KESIMPULAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi proporsi tepung kacang hijau yang ditambahkan, maka dapat menurunkan kandungan kalori (444,25-446,61 kkal) dan karbohidrat (43,86-48,69 g), namun meningkatkan kandungan protein (12,52-11,86 g), lemak (24,98-24,86 g), kalsium (126,89-79,31 mg), besi (4,54-3,07 mg), kalium (423,56-230,45 mg) dan serat (3,55-1,85 g).
2. Semakin tinggi proporsi tepung kacang hijau yang ditambahkan, maka dapat menurunkan kontribusi pemenuhan Angka Kecukupan Gizi kalori dan karbohidrat, namun meningkatkan pemenuhan Angka Kecukupan Gizi protein, lemak, kalsium, besi, kalium, dan serat.
3. Perlakuan terbaik *cookies* kacang hijau memiliki tingkat kesukaan warna sebesar 3,52 (netral-suka); rasa sebesar 3,42 (netral-suka); kemudahan ditelan sebesar 3,64 (netral-suka); dan daya patah sebesar 3,54 (netral-suka).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai proporsi tepung kacang hijau dan terigu yang digunakan sehingga dapat lebih meningkatkan tingkat kesukaan panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N. A. A., M. Noor and Ho. 2011. Physicochemical and Organoleptic Properties of Cookies Incorporated With Legume Flour. *International Food Research Journal*. 19(4): 1539-1543
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 2973:2011. Biskuit. https://kupdf.net/download/biskuit-sni-2011-pdf_590af41edc0d600752959eac_pdf (22 Oktober 2019).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3541-2014. Margarin. https://kupdf.net/download/3683sni-3541-2014_59eebc7b08bbc5331f9d187a_pdf (22 Oktober 2019).
- Damayanti, R., Ansharullah., dan Asyik, N. 2019. Formulasi Biskuit Pisang Raja (*Musa paradisiaca L.*) Dengan Substitusi Tepung Bayam (*Amaranthus hybridus L.*) dan Kontribusinya Terhadap Angka Kecukupan Gizi (AKG) Bagi Remaja Putri. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 4(4): 2410-2424
- Golden, M. H. 2009. Proposed Recommended Nutrient Densities for Moderately Malnourished Children. *Food and Nutrition Bulletin*. 30(3): S267-S342
- Hardinsyah, Riyadi. H., Napitupulu, V., 2012. Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat. https://www.researchgate.net/profile/Hadi_Riyadi/publication/301749209_KECUKUPAN_EBERGI_PROTEIN_LEMAK_DAN_KARB_OHIDRAT/links/57254d4b08aef9c00b846b0a/KECUKUPAN_ENERG_I_PROTEIN-LEMAK-DAN-KARBOHIDRAT.pdf (24 Juni 2020)
- Hazizah, H., dan Estiasih, T. 2013. Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 138-147
- Hughes, R. K., Wu, Z., Robinson, D. S., Hardy, D., West, S. I., Fairhurst, S. A. and Casey, R. 1998. Characterization of Authentic Recombinant Pea Seed Lipooxygenases with Distinct Properties and Reaction Mechanism. *Biochem Journal*. 333: 33-43

- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*. 35(1): 13-22
- Jagat, A., N., Pramono, Y., B., dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan Serat pada Pembuatan Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 1-4
- Jonathan, A. T., Trisnawati, C. Y., dan Sutedja, A. M. 2016. Pengurangan Kuning Telur Pada Beberapa Konsentrasi Gum Xanthan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cake Beras Rendah Lemak. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1): 1-11
- Kartono, D., Hardinsyah, Jahari, A., Sulaeman, A., Astuti, M., Soekatri, M., dan Riyadi, H. 2012. Ringkasan – Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang Dianjurkan Bagi Orang Indonesia 2012. *Res. Gate1-18* https://www.researchgate.net/publication/316095861_RINGKASAN_-_ANGKA_KECUKUPAN_GIZI_AKG_YANG_DIANJURKAN_BAGI_ORANG_INDONESIA_2012/link/58f1bbe5aca27289c212a2a3/download (24 Juni 2020)
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Data Komposisi Pangan Indonesia. http://www.panganku.org/id-ID/semua_nutrisi (12 Juni 2020)
- Lutfiya, I. 2016. Analisis Kesiapan Siswi Sekolah Dasar dalam Menghadapi Menarche. *Jurnal Biometrika dan Kependudukan*. 5(2): 135-145
- Maita, L., Nurlisis, dan Pitriani, R. 2013. Karakteristik Wanita dengan Keluhan masa Menopause di Wilayah kerja Puskesmas Rejosari. *Jurnal Kesehatan Komunitas*. 2(3): 128-131
- Manley, D. 2001. *Short Dough Biscuits In Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*, 2nd ed. London: Ellis Horwood Ltd.
- Marsigit, W., Bonodikum, dan Sitanggan, L. 2017. Pengaruh Penambahan *Baking Powder* dan Air Terhadap Karakteristik Sensoris dan Sifat Fisik Biskuit Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri*. 7(1): 1-10
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang *Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia*

- Nasution, A.H., dan Darwin, K. 1998. *Pengetahuan Gizi Muthakir Mineral*. Jakarta: PT. Gramedia
- Nurhidajah., Waysima., Wulandari, N. 2010. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Kacang Hijau Instan dan Sifat Fisik. *Jurnal pangan dan Gizi*. 10(1): 52-58
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Komputindo
- BPOM RI. 2016. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2016 tentang *Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan*.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantonono dan M. Sari. 2010. *Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press
- Selvakumaran, L., Shukri, R., RAmli, N. S., Dek, M. S. P., and Ibadullah, W. Z. W. Orange Sweet Potato (*Ipomea batatas*) Puree Improved Physicochemical Properties and Sensory Acceptance of Brownies. *Journal of Saudi Society of Agricultural Sciences*.
- Siswanto, V., Sutedja, A. M., dan Marsono, Y. 2015. Karakteristik Cookies Dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(1): 17-21
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Haryono, B. dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. 4th ed. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sulistyo, C. N. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) di PT. Fits Mandiri Bogor. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor
- Triwitono, P., Marsono, Y. Murdiati, A., dan Marseno, D. W. 2017. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Beberapa Varietas Lokal Indonesia. *Agritech*. 37(2): 192-198
- Utafiyani, Yusasrini, N. L. A., Ekawati, I. G. A. 2018. Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) dan Terigu Terhadap Karakteristik Bakso Analog. *Jurnal ITEPA*. 7(1): 12-22
- USDA. 2020. Basic Report: 563346. Baking Powder. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/563346/nutrients> (7 Juni 2020)

- USDA. 2020. Basic Report: 869698. Salt. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/869698/nutrients> (7 Juni 2020)
- USDA. 2020. Basic Report: 789096. Sugar, white, confectioner's, <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/789096/nutrients> (7 Juni 2020)
- Varzakas, T. and Manolopoulou, E. 2016. Effect of Temperature in Color Changes of Green Vegetables. *Current Research in Nutrition and Food Science*. 1(1): 10-17
- Wulandari, F. K., Setiani, B. E., dan Susanti, S. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi pangan*. 5(4):107-112