

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

1. Peningkatan jumlah konsentrasi Na-CMC dapat meningkatkan kadar air, daya patah, dan volume spesifik *cookies*
2. Peningkatan jumlah tepung pisang yang digunakan menyebabkan peningkatan kadar air, penurunan daya patah dan volume spesifik serta menghasilkan *cookies* yang semakin gelap.
3. Penggunaan proporsi tepung pisang tanduk: terigu serta penggunaan konsentrasi Na-CMC menunjukkan adanya interaksi terhadap daya patah *cookies*, dan perlakuan yang dipilih adalah proporsi tepung pisang tanduk: terigu 80:20 pada konsentrasi Na-CMC 0,75%.

6.2. SARAN

Upaya diversifikasi pangan perlu dilakukan dengan cara meningkatkan penggunaan tepung pisang tanduk pregelatinisasi. Peningkatan tepung pisang tanduk pregelatinisasi menghasilkan *cookies* dengan tingkat penerimaan panelis yang rendah meliputi warna, *mouthfeel*, kerenyahan, dan rasa, sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menggunakan kombinasi hidrokoloid lain yang memiliki sifat viskoelastis yang baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, F. 2015. Karakteristik Cookies dengan variasi lama Pengukusan Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal corniculata*) Pada tepung Pisang Pregelatinisasi. *Skripsi S-1*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L.*). *Skripsi S-1*. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Anita, R. N. 2007. Studi Pembuatan Tepung Pisang Tanduk dan Aplikasi Pada Cookies (Kajian Lama Perendaman (dalam Air Hangat Suhu 40°C) dan Konsentrasi Na-Bisulfit). *Thesis (Other)*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
- AOAC. 2006. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyono, B. 2009. Pisang. Yogyakarta: Kanisius.
- Caussiol, L. 2001. *Postharvest quality conventional and organically grown Banana fruit*. Master of science by Research in Postharvest Technology. Institute of Agriculture of Agritecnology. Cranfield University. Silsoe, Pp 160.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Second Edition. New York: John Willey and Sons.
- Chichester, C. 1969. *Advances in Food Research Volume 17*. New York: Academic Press, Inc.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit :Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Indonesia.

- Departemen Pertanian. 2002. Pedoman Umum Penyusunan Kegiatan Proyek Pembangunan Pertanian Tahun 2002. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Dow. 2013. *Food & Nutrition “The Ideal Hydrocolloid for Bakery and Dough Products-Sodium Carboxymethylcellulose”*. Walsrode: Dow Wolff Cellulosics.
- Farida, A., S. Kasmita, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 1-3*. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Fennema, O. R., M. Karen, dan D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science 2nd edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Inglett, G.E and I. Fakehag. 1974. *Dietary Fiber, Chemistry and Nutrition*. New York: Academic Press.
- Kahlon, T. 2003. *Rice Bran: Production, Composition, Functionality and Food Applications, I Physiological Benefits*. <http://www.aaccnet.org/cerealchemistry/> (15 Februari 2010)
- Lebot, V., K.M. Aradhya, R. Manshardt, and B. Meilleur 1993. Genetic relationships among cultivated bananas and plantains from Asia and the Pacific. *Euphytica* 67:163–175.
- Kartika, B. 1988. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ladamay, N. A dan S. S. Yuwono. 2014. Pemanfaatan Bahan Lokal dalam Pembuatan Foodbars (Kajian Rasio Tapioka : Tepung Kacang Hijau dan Proporsi CMC). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 1 : 67-78.
- Lopez, A.C.B., J.G.P. Accacia dan G.C. Roberto. 2004. Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten Free White Bread, *J. of Braz. Arch. Of Biol. And Tecjnol.* , 47 (1), 63-70.
- Makfoeld, D., 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Penerbit Agritech.

- Nammakuna, N., S. Suwansri, P. Thanasukan, dan P. Ratanatriwong. 2009. Effects Of Hydrocolloids On Quality Of Rice Crackers Made With Mixed-Flour Blend. *As. J. Food Ag-Ind.* 2(04), 780-787.
- Nurbaya dan Estiasih. 2013. Pemanfaatan Talas Berdaging Umbi Kuning (*Colocasia esculenta* (L. Schott). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 p.46-55
- Palupi, H.T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang Dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa spp*). *Jurnal Teknologi Pangan* Vol.4 No.1: 102-120
- Prabawati, S., Suyanti, dan D. A. Setyabudi. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Poedjiadi. A., F.M. Titin Supriyanti. 1994. *Dasar-Dasar Biokimia*, Jakarta: UIPress,1994.
- Richardson T.,1991. Enzymes O.R..Ed *Food Chemistry Prinsiples on Food Sci.,Part 1*. New York: Morcel Dekker, Inc. pp 285.
- Richardson, C. 1983. *Chemical Engineering*, Vol. 6th. New York: Pergamon Press.
- Rowe, R.C Raymond., Sheskey. P.J, Owen, S.C. 2003, *Handbook of Pharmaceutical Excipient*, 4th ed, Pharmaceutical Press, Washington, DC. 219-221.
- Smith, A. K., and S. J. Circle. 1972. *Soybean: Chemistry and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Siswanto, V. 2014. Karakteristik *Cookies* dengan Variasi Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Skripsi* S-1. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Soeseno, A. W. 2011. Pengaruh Tingkat Substitusi Sukrosa Oleh Sorbitol Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Jagung Reduced Sugar. *Skripsi* S-1. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

- Suarni dan Patong, R. 2002. Komposisi Kimia Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Subarna, 1992. *Baking Technology, Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Sultan, W.J., 1981. *Practical baking. 3rd ed.,revised*. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.
- Suyanti, Supriyadi A., 2008. *Pisang Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Supriyadi, A., 1999. *Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pisang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Turksoy, S., S. Keskin, B. Ozkaya dan H. Ozkaya. 2007. Effect of Black Carrot (*Daucus carota L. Ssp. Sativus var. Atrorubens Alef.*) Fiber Additionon the Composition and Quality Characteristics of Cookies. *J. Fd. Agric. Env.* Vol 9 (34): 57-60.
- Winarno, F.G. 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.