

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi berpengaruh terhadap kadar air, volume spesifik, daya patah, kesukaan rasa, kesukaan *mouthfeel*, dan kesukaan kerenyahan *cookies* beras ketan hitam, antara lain.
 - a. Kadar air, daya patah, kesukaan rasa, dan kesukaan *mouthfeel* *cookies* cenderung mengalami penurunan seiring dengan tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi.
 - b. Volume spesifik *cookies* cenderung mengalami peningkatan seiring dengan tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi.
 - c. Kesukaan kerenyahan *cookies* yang diberi substitusi lebih disukai daripada perlakuan 0%, namun cenderung mengalami penurunan seiring dengan tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung beras ketan hitam pregelatinisasi.
2. Perlakuan terbaik dari tiga parameter yang diuji, yaitu kesukaan rasa, kesukaan *mouthfeel*, dan kesukaan kerenyahan yang direkomendasikan adalah *cookies* dengan substitusi sebesar 30%.

6.2. Saran

Cookies dengan tingkat substitusi sebesar 30% sebagai perlakuan terbaik masih memiliki kelemahan yaitu mudah patah sehingga dapat dilakukan penambahan bahan hidrokoloid untuk memperbaiki daya patah *cookies*.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 2006. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Maryland: AOAC International, chapter 32, page 10.
- Anonimus^{a)}. 2011. *Beras Ketan Hitam*. <http://robbyariesaperdana.rap.web.id/ketanhitam.html> (30 September 2011).
- Anonimus^{b)}. 2011. *Kunci Biru*. <http://www.bogasari.com/produk/lihat-produk.aspx?b=kunci-biru> (28 November 2011).
- Anonimus^{c)}. 2011. *Jenis-jenis Gula*. <http://www.sugarlabinta.com/about.php?id=20> (15 Januari 2012).
- Cauvain, S. P. dan Young, L. 2006. *Baked Products: Science, Technology, and Practice*. Australia: Blackwell Publishing Asia.
- Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri. 1986. *Penelitian dan Pengembangan Industri Biskuit*. Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Ujung Pandang.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit: Standar Industri Indonesia* (SNI 01-2973-1992). Departemen Perindustrian Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Penerbit Bhartara.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hui, Y. H., (Ed).2006. *Bakery Products: Science and Technology*. Australia: Blackwell Publishing Asia.
- Kartika, B. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.

- Kent, N. L., 1983. *Technology of Cereal 3rd Edition*. Sydney: Pergamon Press.
- Koswara, S. 2006. *Kraker dan Cookies*. www.ebookpangan.com/artikel/krakerdancookies (15 September 2011).
- Kristanti, P. 2009. Pengaruh Penambahan Na-CMC Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cake Ketan Hitam, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Lanvin, L. 2008. *Leavening Agents in Biscuits*. New Jersey: Kraft Foods, Inc.
- Larry, A. B., M. P. Davidson, S. Seppo dan Thorngate, J. 2002. *Food Additives: Second Edition Revised and Expanded*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals: Ingredients*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corporation.
- Poedjiadi, A. dan F. M. T. Supriyanti. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia Press.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Shinta, D. A. 2010. *Beras Berpigmen: Sebuah Peluang Pengembangan Pangan Fungsional*. www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=56096 (13 September 2011).
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Sultan, J. W. 1982. *Practical Baking: Revised Third Edition*. Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of In-line Production*. London: Applied Science Publishing Ltd.