

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Proporsi tapioka dan tepung beras berpengaruh nyata terhadap kadar air, densitas kamba kerupuk setelah penggorengan, volume pengembangan, tingkat kekerasan, *lightness*, *redness* dan *yellowness* kerupuk matang, serta sifat sensoris kerupuk seledri. Namun tidak berpengaruh nyata terhadap densitas kamba, *redness* dan *yellowness* kerupuk sebelum penggorengan.
2. Kerupuk seledri dengan proporsi tapioka 90% dan tepung beras 10% merupakan perlakuan terbaik karena memiliki nilai total tertinggi melalui uji pembobotan, bila ditinjau dari parameter volume pengembangan dan sifat sensoris yaitu kenampakan, kerenyahan, dan rasa.

#### **6.2. Saran**

Teknik penggorengan dua kali dengan suhu yang bertingkat dapat diterapkan dalam proses penggorengan kerupuk seledri, supaya volume pengembangan kerupuk menjadi lebih besar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*. <http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%5B1%5D%20AMDK.pdf> (10 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Beryodium*. <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf> (15 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Gula*. Sumber: Dinas Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 3549-2009)*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Considine, D.M. and G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1980. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk Ikan*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Francis, F. 1975. *Food Calorimetry: Theory and Application*. Washington: CRC Press.
- Hapsari, R.D. 2008. Uji Efek Penurunan Kadar Glukosa Darah Ekstrak Etil Asetat Daun Seledri (*Apium Graveolens L.*) pada Kelinci Jantan, *Skripsi-S1*, Fakultas Farmasi UMS, Surakarta.

- Harini, F.D. 2008. Uji Efek Penurunan Kadar Gula Darah Fraksi Petroleum Eter Ekstrak Etanol Seledri (*Apium Graveolens* L.) pada Kelinci Putih Jantan Galur New Zealand yang Dibebeani Glukosa, *Skripsi-SI*, Fakultas Farmasi UMS, Surakarta.
- Haryanto, B. dan P. Philipus 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius: Yogyakarta.
- Hidayat, N. dan S. Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Huda, N., I. Boni, dan I. Noryati. 2009. The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers. Food Technology Division, School of Industrial Technology, University Sains Malaysia. *International Food Research Journal* 16 (159-165).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Lusas, E.W, dan Lloyd W. R. 2001. *Snack Food Processing*. United States of America: CRC Press LLC
- Meyer. L. H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Mohamed. S, N. Abdullah; and M. K. Muthu. 1989. *Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flour*. *J sc; Food Agric* 1989, 49, 369-317.
- Moreira, R.G., M. Elena Castell-Perez, dan M. A. Barrufet. 1999. *Deep-Fat Frying Fundamentals and Applications*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Naivikul, O., P. Boonyasirikool, D. Hengsawadi, K. Jangchud, T. Suwansichon dan A. Suksomboon. 2002. Functional Snack Food. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 36: 44-54.
- Nurono, S. 1980. *Gula Pasir*. Departemen Farmasi Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.

- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2<sup>nd</sup> edition*. California: Academic Press, Inc.
- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNS, Surakarta.
- Pusat Standarisasi Industri Deperin. 1990. *Kerupuk (SII.0272-90)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suhailla M., A. Norakiah, and K. M. Manganyar. 1988. *Expansion, Oil Absorption, Elasticity and Crunchiness of Keropok (Fried Crisps) in Relation to The Physico-Chemical Nature of Starch Flours*. Food Science and Technology In Industrial Development Institute of Food Research and Product Development. Bangkok: Kasetsart University.
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.
- Suprapti, M.L. 2005a. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suprapti, M.L. 2005b. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tien, R.M. 1997. Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Wibowo, Sugih. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Widowati, S, R. Nurjanah, dan W. Amrinola. 2010. Proses Pembuatan dan Karakteristik Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealian Nasional*, Bogor.
- Winarno, F.G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.

Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.