

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan penambahan konsentrasi wortel berpengaruh nyata terhadap kadar air, persentase pengembangan, densitas kamba kerupuk matang, daya patah, warna, serta sifat organoleptik warna kerupuk wortel, namun tidak berpengaruh nyata terhadap densitas kamba kerupuk mentah dan sifat organoleptik rasa serta kerenyahan kerupuk wortel.
2. Semakin tinggi konsentrasi wortel yang ditambahkan, maka semakin tinggi pula densitas kamba kerupuk matang, daya patah, nilai *redness*, dan nilai *yellowness* kerupuk wortel, namun kadar air, persentase pengembangan, nilai *lightness*, dan sifat organoleptik warna kerupuk wortel semakin rendah.
3. Kerupuk wortel dengan penambahan konsentrasi wortel sebanyak 40% merupakan perlakuan terbaik karena memiliki nilai tertinggi, ditinjau dari parameter persentase pengembangan, daya patah, serta sifat organoleptik meliputi kesukaan panelis terhadap warna, rasa, dan kerenyahan.

6.2. Saran

Perlu adanya analisa pigmen β -karoten untuk mendukung pengujian terhadap warna kerupuk wortel mentah dan matang.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi Air Bubur Jagung Instan. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor
- Amira, N. 1997. Analisis Serat Makanan Larut, Tidak Larut, dan Total pada Berbagai Jenis Sayuran Segar dan Hasil Olahannya dengan Metode Enzimatis. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bandung: Tarsito
- Astawan, M. 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya
- 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. 2000. *Garam Beryodium*. <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf> (15 Oktober 2010).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*. <http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%5B1%5D%20AMDK.pdf> (10 Oktober 2010).
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. Penerjemah : H. Purnomo. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press
- Charley, H. 1982. *Food Science (second ed.)*. New York: John Willey and Sons Company Inc.
- Dalimartha, S. 2005. *Tanaman Obat di Lingkungan Sekitar*. Wortel. Jakarta: Puspa Swara
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.

- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1975. *Mutu dan Cara Uji Terigu*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Desrosier, N. W. 1969. *The Technology of Food Preservation*. Diterjemahkan oleh Mulyoharjo, M., 1988. Jakarta: UI Press
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Terigu*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publising Limited.
- Firmansyah, M. 1990. *Perbedaan Pengaruh Penggunaan Bahan Air Susu Sari Segar dan Air Susu Asam terhadap Kualitas Kerupuk Susu*. Malang: Universitas Brawijaya
- Francis, F. 1975. *Food Calorimetry: Theory and Application*. Washington: CRC Press.
- Hanneman, L. J. 1986. *Bakery: Bread and Fermented Goods*. London: Redwood Burn Limited
- Haryadi. 1994. Physical Characteristic and Acceptability of The Keropok Crackers from Different Starches. *Ind. Food and Nutrition Progress* (1) No.1,23-26
- Hidayat, N. dan S. Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Hui, A.Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York: John Willey and Sons Company Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Makmun. 2007. *Budidaya Wortel (Daucus Carota L.)* <http://paretmesjed.blogspot.com/2011/04/budidaya-wortel-daucus-carota-l.html> (3 Januari 2012)
- Malasari. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carota L.*). *Skripsi*. Fakultas Peternakan IPB, Bogor
- Mohamed, S., N. Abdullah, dan M.K. Muthu. 1989. Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flours. Faculty of Food Science and Biotechnology, Malaysia. *J. Sci. Food Agri.* 49, 369-377.
- Moreira, R.G., M. Elena Castell-Perez, dan M. A. Barrufet. 1999. *Deep-Fat Frying Fundamentals and Applications*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Muchtadi, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metoda Kimia, Biokimia, dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-Sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurono, S. 1980. *Gula Pasir*. Departemen Farmasi Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Richana, Nur dan Titi Chandra Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili. *J.Pascapanen 1(1) 2004: 29-37*
- Rubatzky, VE dan Yamaguchi M. 1997. *Sayuran Dunia 2 Prinsip, Produksi, dan Gizi*. Bandung: Penerbit ITB.
- Rukmana, R. 1995. *Bertanam Wortel*. Yogyakarta: Kanisius
- Saraswati, 1986. *Membuat Kerupuk Ikan Tenggiri*. Jakarta: Bharata Karya Aksara

- Salim. 1989. *Penggunaan Jenis Tepung dan Proporsi Ampas Tahu terhadap Beberapa Sifat Fisik dan Kimia dari Kerupuk yang Dhasilkan*. Malang: Universitas Brawijaya
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. West Port, Conecticut: The AVI Publishing Company
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.
- Sunarjono, 1984. *Kunci Bercocok Tanam Sayur-Sayuran Penting di Indonesia*. Seminar, Indonesia
- Supartono, W. 2000. *Pengembangan Produk dan Standarisasi Kualitas Kerupuk Rambak*. Seminar Nasional Industri Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yoyakarta.
- Suprapti, M. L. 2005a. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M. L. 2005b. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tindall, H. D. 1987. *Vegetables in Tropics*. Hongkong: Mc. Millan Press Ltd.
- Wahyuni, M. 2008. *Kerupuk Tinggi Kalsium: Perbaikan Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna*. <http://ptp2007.wordpress.com/2008/03/27/kerupuk-tinggi-kalsium-perbaikan-nilai-tambah-limbah-cangkang-kerang-hijau-melalui-aplikasi-teknologi-tepat-guna/> (16 April 2008)
- Wibowo, Sugih. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G.. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia

Wiriarno, H. 1984. *Mekanisme dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*.
Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen
Perindustrian. Jakarta.