

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan waktu pengukusan tepung beras merah memberikan pengaruh nyata pada kadar air, volume spesifik, daya patah, dan tingkat rasa berpati *cookies*, namun tidak berpengaruh nyata pada kerenyahan dan *mouthfeel cookies*.
2. Perbedaan waktu pengukusan tepung beras merah meningkatkan kadar air dan volume spesifik, namun menurunkan daya patahnya.
3. *Cookies* dengan perlakuan terbaik adalah *cookies* dengan perlakuan waktu pengukusan tepung beras merah selama 30 menit, yang memiliki kadar air sebesar  $1,50 \pm 0,32\%$  ( $<5\%$ ), daya patah sebesar  $1.088,618 \pm 182,971$  g/cm dan volume spesifik *cookies* sebesar  $4,75 \pm 0,35$  cm<sup>3</sup>/g, serta organoleptik kesukaan kerenyahan, *mouthfeel*, dan tingkat rasa berpati dengan nilai 5,33; 4,80 dan 4,55.

### 6.2. Saran

*Cookies* dengan tepung beras merah merupakan salah satu diversifikasi produk olahan pangan. Adanya perbedaan waktu pengukusan pada tepung beras merah menghasilkan *cookies* dengan sifat dan karakteristik yang berbeda pula. Oleh karena itu perlu dikaji lebih lanjut bagaimana perubahan kadar vitamin dan antosianin pada *cookies* agar dihasilkan *cookies* yang nilai gizinya lebih baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2007. *Measurement of The Hardness and Resistance of Biscuit / Cookies to Bend or Snap*. <http://www.stablemicrosystems.com> (25 November 2011).
- Amandasari, A., Wahono H. S., dan Ella S. 2010. *Pemanfaatan Lesitin Pada Cookies (Kajian Proporsi Tepung Beras Merah, Tepung Tempe Kacang Tanah, dan Konsentrasi Lesitin)*. <http://elibrary.ub.ac.id/bitstream/123456789/18522/1/The-Use-Of-Lechitin-In-Cookies-%3A-a-study-on-proportion-brown-rice-flour,-fermented-peanut-flour,-and-lechitin-concentrate.pdf> (3 Oktober 2012).
- Anna, L. K. 2010. *Beras Merah Lebih Unggul dari Beras Putih*. <http://health.kompas.com/read/2010/10/13/15082251/Beras.Merah.Lebih.Unggul.dari.Beras.Putih> (2 Oktober 2011).
- Arsdel, W.B.V. 1973. *Food Dehydration*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Bogasari. 2011. *Kunci Biru*. <http://www.bogasari.com/produk/lihat-produk.aspx?b=kunci-biru>. (28 November 2011).
- Carballo, J.S., G. Barreto dan F.J. Colmenero. 1995. Starch and Egg White Influence on Properties of Bologna Sausage as Related to Fat Content, *J.Food Sci.*, 60 (4): 673-677.
- Cauvain, S. dan Linda Y. 2006. *Baked Products Science, Technology, and Practice*. UK: Blackwell Publishing.
- Charley, H. 1982. *Food Science, 2<sup>nd</sup> edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit: Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Departemen Perindustrian Indonesia.

- Departemen Perindustrian. 1994. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Margarin (SNI 01-3541-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Faridah, A., Kasmita S. P., Asmar Y., dan Liswarti Y. 2008. *Patiseri Jilid 3*. <http://www.scribd.com/doc/32423479/buku-patiseri-makanan>. (2 Oktober 2011).
- Fennema, O. R., Srinivasan D., dan Kirk P. 2008. *Fennema's Food Chemistry 4<sup>th</sup> Edition*. Great Britain: CRC Press.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gallagher, E. 2009. *Gluten-free Food Science and Technology*. UK: Blackwell Publishing.
- Gracia, C., Sugiyono, dan Bambang H. 2009. Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu. *J.Teknol. dan Industri Pangan*, 10 (1), 32-40.
- Helmenstine, A. M. 2011. *What Is the Difference Between Baking Soda & Baking Powder?*. <http://chemistry.about.com/cs/foodchemistry/f/blbaking.htm> (5 Oktober 2011)
- Hui, Y. H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering 4<sup>th</sup> Ed*. USA: CRC Press.
- Kartika, B. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kristamtini dan Heni. 2009. Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Plasma Nutfah Yogyakarta. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (3), 88-95 .
- Lubis, A. 2010. *Pembuatan Margarin dari Minyak Kacang Tanah dengan Proses Hidrogenasi dengan Kapasitas Produksi 22.500 Ton/Tahun*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=komposisi%20margarin%20lubis&source=web&cd=1&ved=0CBgQFjAA&url=http%3A%2>

F%2Frepository.usu.ac.id%2Fbitstream%2F123456789%2F19811%2F7%2FCover.pdf&ei=2dXcTsGQNpC0rAfchMGyCg&usg=AFQjCNETpK6z3dS1k\_bSDgotU2lDrFeh0Q. (2 November 2011).

- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals: Ingredients*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Rahma, R. A. 2011. *Modifikasi Pati = Pregelatinisasi*. <http://rizkaauliarahma.blogspot.com/2011/07/modifikasi-pati-pregelatinisasi.html> (3 November 2011).
- Robinson, A. 2011. *Red Rice Nutritional Information*. <http://www.livestrong.com/article/281169-red-rice-nutritional-information/> (2 Oktober 2011).
- Santika, A dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo. *Buletin Teknik Pertanian*, 15 (1), 1-5.
- Soeseno, A.W. 2011. Pengaruh Tingkat Substitusi Sukrosa oleh Sorbitol terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies* Jagung *Reduced Sugar, Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Wadchararat, C., Masubon T., dan Onanong N. 2006. Characteristization of Pregelatinized and Heat Moisture Treated Rice Flours. *Kasetsart J. (Nat. Sci.)* 40 (Suppl.) : 144-153.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.