

BAB VI

KESIMPULAN

1. Penggunaan konsentrasi ragi berpengaruh nyata terhadap kualitas roti tawar talas yaitu volume pengembangan, keseragaman pori, serta *firmness*.
2. Penggunaan konsentrasi ragi berpengaruh terhadap perubahan kimia adonan seperti pH dan jumlah sel ragi yang hidup tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air roti tawar talas.
3. Penggunaan konsentrasi ragi berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan (organoleptik) roti tawar talas yang meliputi tekstur, aroma, keseragaman pori dan kemudahan untuk ditelan.
4. Konsentrasi terbaik ragi yang dapat digunakan dalam pembuatan roti tawar talas sehingga roti tawar talas yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan dapat diterima oleh konsumen adalah 1,6%.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim^a. 2001. *Kajian Tepung Umbi-umbian Lokal Sebagai Pangan Olahan*. Jakarta: Kerjasama Antara Badan Ketahanan Pangan Pemerintah Provinsi Jawa Timur dan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Anonim^b. 2001. Yeast a Treatise, Section II. [http://home.earthlink.net/~ggda/The Artisan Yeast Treatise Section Two.htm](http://home.earthlink.net/~ggda/The_Artisan_Yeast_Treatise_Section_Two.htm) (23 Oktober 2011)
- Anonim^c. 2011. Polimer Alami. <http://www.scribd.com> (10 Juni 2011)
- Anonim^d. 2009. *Umbi-umbian (Talas)*. <http://www.deptan.go.id/ditjentan/admin/rb/Talas.pdf>. (10 September 2009)
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Cauvain, S. dan Young, L. 2006. *Baked Product: Science, Technology and Practice*. United Kingdom: Blackwell Publishing.
- Charley, H. 1982. *Food Science. 2nd edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- Charolina. 2009. Pengaruh Penggunaan Tepung Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schott) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Rendah Kalori. *Penulisan dan Seminar Ilmiah*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Departemen Kesehatan R.I. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Gizi.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science 2nd edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- George, E. I. dan Charalamboos. 1978. *Powders Product*. Westport; Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Goesaert, H., T. Leman, dan J. A. Delcour. 2008. Model Approach to Starch Functionally in Bread Making. *J. Agric. Food Chem.* CCC: S40-75.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. Australia: Blackwell Publishing.
- Ihekoronye, A. I. dan P. O. Ngoddy. 1985. *Intregrated Food Science and Technology for the Tropics*.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kay. 1973. *Corp and Product Digest Root Corps*. England: Her's Majesty's Stationary Office.
- Kuswanto, K. R. dan Sudarmadji, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Lim, D. 1998. *Microbiology*. United States of America: The McGraw-Hill Companies, Inc.
- 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 Technol.*, 47 (1), 63-70.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering 2nd edition*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mudjajanto, E.S., dan Yulianti, L.N. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Ningrum, W.R. 2006. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components, 2nd ed.* United States of America: Academic Press, Inc.

- Panjai, L., K. Ongthip dan N. Chomsri. 2009. Complex Fruit Wine Produced from Dual Culture Fermentation of Pineapple Juice with *Torulaspora delbrueckii* and *Saccharomyces cerevisiae*. *Asian Journal Food Agro-Industry*. 2(02), 135-139.
- Reed, G. dan Pepler, H. J. 1973. *Yeast Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Rukmana, R. 1998. *Budidaya Talas*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Syarief, R. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian Edisi 1*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa.
- Wade, P. 1995. *Biscuit, Cookies, and Crackers vol. 1 The Principles of The Craft*. Glasgow : Chapman and Hall.
- Wafa, B. 2010. Tahukah Anda Kualitas Roti yang Baik. <http://burhanuddin-wafa.blogspot.com> (20 January 2011)
- Weston, P dan Mooney, E. 2005. *The Production and Downstream Processing of Bakers Yeast*. <http://www.dcu.ie/~oshead/BE401/lectures/pres4382018852bea.pdf>. (02 Juli 2011)
- Widayanti, E. dan Damayanti, W. 2001. *Aneka Panganan Dari Talas*. Surabaya: PT. Trubus Agrisarana.