

## BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1. Kesimpulan

1. Tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung kacang merah pada *puff pastry* memberikan pengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap kadar air, volume spesifik, tekstur (*firmness*), dan organoleptik yang meliputi tingkat kesukaan terhadap kenampakan, kerenyahan, dan rasa.
2. Tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung kacang merah pada *puff pastry* tidak memberikan pengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap tingkat kesukaan terhadap *firmness*.
3. Tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung kacang merah semakin tinggi akan menyebabkan kadar air dan *firmness puff pastry* semakin meningkat, sedangkan volume spesifik semakin menurun.
4. Tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung kacang merah semakin tinggi akan menyebabkan tingkat kesukaan panelis terhadap kenampakan, kerenyahan, dan rasa *puff pastry* semakin menurun.
5. Tingkat substitusi tepung terigu dengan tepung kacang merah yang direkomendasikan dalam pembuatan *puff pastry* kacang merah adalah tingkat substitusi tepung kacang merah sebesar 15%.

### 6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian dengan menggunakan kacang merah yang ditepungkan sendiri sehingga dapat mengendalikan komposisi tepung kacang merah sesuai dengan kacang merah pada umumnya. Pembuatan *puff pastry* kacang merah ini dapat ditujukan untuk masyarakat yang peduli terhadap kesehatan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., P. Hariyadi, dan T. R. Muchtadi. 2009. Hubungan Sifat Kimia dan Rheologi Tepung Jagung Putih Dengan Fermentasi Spontan Butiran Jagung. *Forum Pascasarjana* 32(1), 33-43.
- Astawan, M. 2009. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Jakarta: Penebar Swadaya
- Atchibri. O. A. L., Kouakou T. H., Brou K. D., Kouadio Y. J., dan Gnakri D. 2010. Evaluation of Bioactive Components in Seeds of *Phaseolus vulgaris* L. (fabaceae) Cultivated in Cote d'Ivoire, *J. Appl Biosci.* 31:1928-1934
- Bhakti, R. S. S. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cake* Beras Dengan Proporsi Margarin dan Kacang Merah Kukus. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. (H. Purnomo, dan Adiono, penerjemah) . Jakarta : Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Charley, H. 1982. *Food Science* 2<sup>nd</sup> Ed. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Christensen C., 2011. *Puff pastry margarine-focusing on functionality and fat reduction*. [www.palsgaard.com](http://www.palsgaard.com). (25 Juli 2012)
- Edward, W. P., 2007. *The Science of Bakery Products*. UK: RSC Publishing
- Ekawati, D. 1999. Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) sebagai Makanan Pendamping Asi (MP-ASI), *Skripsi S-1*, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. [repository.ipb.ac.id](http://repository.ipb.ac.id). (25 Agustus 2012)
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food "Structure, Function, and Applications"*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.

- Faridah, A., Kasmita S.P., Asmar Y., dan Liswarti, Y. 2008. *Petiseri Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science Second Edition*. USA : John Wiley & Sons, Inc.
- Filipovic, J., Nada F., and Vladimir F. 2010. The Effect of Comercial Fibres on Frozen Bread Dough. *Journal of The Serbian Chemical Society*. 75 (2) pp 195-207.
- Hanneman, L. J. 1981. *Bakery : Flour Confectionery*. London: Butterworth-Heinemann
- Hosimah, 1997. Mempelajari Pembuatan Minuman Bubuk sari Kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Skripsi S-1*, Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. [repository.ipb.ac.id](http://repository.ipb.ac.id). (9 September 2012)
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. Australia: Blackwell Publishing.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Food Technology Volume 3*. New York: John Wiley and Sons, Inc
- Kartika, B. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kay, 1979. *Food Legumes*. London: *Tropical Product Institute*
- Kirby, R. 2007. *The Effect on Gluten Strennght and Bread Volume of Adding Soybean Peroxidase Enzime to Wheat Flour*. Virginia: Faculty of Virginia Polytechnic Institute.
- Manley. D. 1998. *Technology of Biskuit, Creakers, dan Cookies. 3<sup>th</sup> Ed.* CRC Press, Washington, DC.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Potter, N. 1978. *Food Science Fourth Edition*. Connecticut: AVI Publishing Company, Inc.

- Retnaningsih, Ch., N. Sarwono, dan L. Hartayanie. 2006. Evaluasi Fisikokimia dan Sensoris dari *Puff Pastry* yang Disubstitusi dengan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *J. Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 3:87-96
- Salunkhe, D. K., S. K. Sathe, dan S.S. Deshpande, 1985. *French Bean, (dalam CRC Handbook of world Legumes: Nutritional Chemistry, Processing Technology, and Utilization Volume II)*. Florida: CRC Press
- Saraswati, N. D. dan S. E. Astuti. 2011. Ekstraksi Zat Warna Alami Kulit Manggis Serta Uji Stabilitasnya. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Suarni dan R. Patong. 2002. Tepung Sorgum Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu. *Jurnal Penelitian Pertanian* 21(1): 43-47.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulaeman, A. 1994. *Makanan Balita dan Prinsip Pengembangannya*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Sultan. 1969. *Practical Baking Manual for Instructors and Student*. Westport : The AVI Publishing Company, Inc.
- Tjen, W. B. 1993. Penambahan Tepung Kacang Hijau Terhadap Tepung Beras Kaya Protein dalam Pembuatan Makanan Tambahan Bayi. *Skripsi S-1*. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. [repository.ipb.ac.id](http://repository.ipb.ac.id). (25 Agustus 2012)