

## **BAB IV KESIMPULAN**

1. Tepung sagu dapat digunakan sebagai salah satu bahan alternatif pengganti tepung tapioka dalam upaya diversifikasi formula produk wafer *stick*.
2. Tepung sagu memiliki indeks glikemik lebih rendah dibanding tapioka, sehingga baik bagi penderita diabetes dan yang sedang melakukan diet.
3. Substitusi tepung sagu dengan persentase 20% menunjukkan warna dan tekstur opak yang dihasilkan lebih baik dibandingkan wafer *stick* yang menggunakan tapioka dengan persentase 25%.
4. Semakin besar konsentrasi tepung sagu yang digunakan menyebabkan warna opak wafer *stick* sagu yang dihasilkan lebih gelap dan tekstur yang dihasilkan adalah keras, liat dan tidak renyah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Pati Sagu (SNI 01-3792-1995)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3792-1995.pdf> (10 Oktober 2011)
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia: Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-4457-1998.pdf> ( 17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>a</sup>. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Margarin (SNI 01-3541-2002)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3541-2002.pdf> (17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>b</sup>. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Minyak Goreng (SNI 01-3741-2002)*.<http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3741-2002.pdf> (17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>b</sup>. 2003. *Standar Nasional Indonesia: Coklat Bubuk (SNI 01-3741-2002)*.<http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3741-2002.pdf>.(17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>a</sup>. 2006. *Standar Mutu Air Minum*. (SNI 01-3553-2006). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.(17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>b</sup>. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal-Bagian 2 (Rafinasi (Refined Sugar))*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3140.2-2006.pdf>.(17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>c</sup>. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Susu Bubuk* <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2970-2006.pdf>. (17 Oktober 2010)
- Badan Standarisasi Nasional<sup>d</sup>. 2006. *Standar Nasional Indonesia: Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2006)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3751-2006.pdf>( 17 Oktober 2010)
- Buckle, *et al.* 1987. *Ilmu Pangan* (Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.

- Cavandis, C.I., 2011. Formulasi Wafer Krim yang Difortifikasi Zat Gizi Mikro untuk Remaja dan Perkiraan Umur Simpannya. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Cecil, J.E., G. Lau, S. H. Heng dan C. K. Ku. 1982. *The Sago Starch Industry: A Technical Profile Based on Preliminary Study Made in Sarawak*. London: Tropical Product Institut, Overseas Development Administration.
- Cornel, N. 1985. *Keternakan Pabrik Dalam Suatu Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV Akademi Presindo.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Komposisi Kimia Tepung Sagu per 100 gram Bahan*.
- Fellows, P.J. and Ellis. 1992. *Food Processing Technology*. England: Principles and Practice, Ellis Horwood.
- Flach, M. 1983. *The Sago Palm: Domestication Exploitation and Products*. Rome: Food and Agriculture Organization of The United Nations.
- Haryadi, dkk. 1998. Pemutihan dan Pengikatan Silang Pati Sagu dan Penggunaannya untuk Bahan Substitusi Pembuatan Bihun. *Jurnal Agritech Vol. 18 (4): 20-23*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada dan Wangsa Manggala.
- Hui, Y.H., (Ed). 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Kapludin. 2011. *Pengelolaan Hutan Sagu sebagai Sumber Ketahanan Pangan Lokal*  
<http://titalama.wordpress.com/2011/04/23/sumberdaya-lokal/#more-342> (10 Oktober 2011)
- Louhenapessy, J dan Tejoyuwono, N. 2006. Potensi Sagu dalam Penganekaragaman Bahan Pangan Ditinjau dari Persyaratan Lahan. *Makalah Simposium Sagu Nasional*. Yogyakarta: Jurusan Ilmu Tanah Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

- Maharaja, L.M. 2008. Penggunaan Campuran Tepung Tapioka dengan Tepung Sagu dan Natrium Nitrat dalam Pembuatan Daging Bakso Sapi. *Skripsi*. Sumatera Utara: Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Teknologi Pertanian Bogor.
- Novayanty, dkk. 2009. Sifat Fisikokimia dan Sensoris Sohun Instan dari Pati Sagu Instan. *J.Agroland 16 (2): 124-129*. Sulawesi Tengah: Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.
- Nurminah, M dan Elisa, J. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara
- Pomeranz, Y. dan Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sanusi, A. 2006. Formulasi Sagu Instan sebagai Makanan Tinggi Kalori. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Saparinto, C. dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Westport: The AVI Publishing, Inc.
- Sutomo, B. 2008. *Tepung Terigu: Lain Jenis Lain Gunanya*. <http://myhobbyblogs.com/food/2008/05/12/tepung-terigu-lain-jenis-lain-gunanya/> 17 Oktober 2010.
- Syarief, R., S. Santausa, St Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Wade, P. 1995. *Biscuit, Cookies and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. Glasgow: Chapman and Hall.

Web, B. H., dan A.H, Johnson. 1993. *Fundamental of Dairy Chemistry*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd .

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.