

## BAB IV KESIMPULAN

1. Penambahan ubi jalar sebagai campuran donat berpengaruh pada mutu produk akhir yang dihasilkan.
2. Pengaruh penambahan ubi jalar terlihat oleh adanya perbedaan sifat fisik, kimia dan organoleptik donat.
3. Perbedaan sifat fisik dapat dilihat dari *firmness* dan rendemen donat
4. *Firmness* meningkat seiring banyaknya proporsi tepung ubi jalar yang digunakan, pada uji rendemen tidak ada beda nyata antar perlakuan.
5. Perbedaan sifat organoleptik meliputi kesukaan flavor, tekstur, kelengketan, dan warna *crumb* donat
6. Kesukaan flavor, tekstur dan kelengketan tidak menunjukkan adanya perbedaan nyata antar perlakuan.
7. Kesukaan warna *crumb* menunjukkan adanya perbedaan nyata, makin banyak penambahan tepung ubi jalar warna *crumb* makin disukai.
8. Perbedaan sifat kimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan kadar karbohidrat
9. Penambahan tepung ubi jalar yang makin besar menghasilkan kadar air dan protein yang makin kecil.
10. Penambahan tepung ubi jalar yang makin besar menghasilkan kadar lemak dan karbohidrat yang makin besar.
11. Kadar abu tidak menunjukkan adanya perbedaan nyata.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, S, Ramdhan.T, Yanis. M., 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Ubijalar terhadap Karakteristik Donat dan Preferensi Konsumen*. Jakarta Selatan : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3553-2006 Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Beranbaum, R.L. 2003. *The Bread Bible*. W.W. Norton and Company, New York.
- Collins, J. L. dan N. A. Abdul Aziz. 1982. Sweet Potato as an Ingredient of Yeast-Raised Doughnuts. *Journal of Food Science*. 47(1982) : 1133-1139.
- Hosomi, K., Nishio, K. dan Matsumoto, H. 1992. Studies on Frozen Dough Baking. Effects of Egg Yolk and Sugar Ester. *Journal Cereal Chemistry*. 69:82-92.
- Juanda, D.J., dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar : Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Kays, J. S. 1987. *Formulated Sweet Potato Products*. International Potato Centre, Lima, Peru.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Lingga, P., B. Sarwono, I. Rahardi, P.C. Rahardjo, J.J. Afriastini, R. Widiyanto, W.H. Apriadji. 1989. *Bertanam Umbi-umbian*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Margareth, J. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Goreng Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.). Bogor : Institute Pertanian Bogor

- Mudjajanto E.S. dan Lilik N.Y. 2009. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo, 1977. *ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhaidi. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Thrope, J. F. 1974. *Thrope's Dictionary of Applied Chemicals 4<sup>th</sup> Edition. Vol III*. Longman Green and Company, London.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuniwati, M., Yusran, dan Rahmadany. 2008. Pemanfaatan Enzim Papain sebagai Penggumpal dalam Pembuatan Keju. (*Jurnal*). *Sains dan Teknologi*.1(1) :127-133.