

BAB VI
KESIMPULAN DAN SARAN

BAB VI

KESIMPULAN dan SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Penambahan bekatul pada pembuatan *flake* memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, daya patah, daya rehidrasi, warna dan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa dan kerenyahan (sebelum dan setelah rehidrasi).
2. Penambahan bekatul dalam pembuatan *flake* akan menurunkan kadar air dan daya rehidrasi.
3. Penambahan bekatul dalam pembuatan *flake* akan meningkatkan kadar serat kasar, daya patah dan intensitas warna kecoklatan.
4. Berdasarkan uji pembobotan *flake* bekatul didapatkan bahwa perlakuan penambahan bekatul sebanyak 9% memberikan hasil yang terbaik.

6.2 Saran

1. Untuk memperoleh hasil *flake* dengan penambahan bekatul yang terbaik disarankan menggunakan penambahan bekatul sebanyak 9%.
2. Untuk menutupi warna dan rasa dari *flake* bekatul yang kurang disukai dapat dilakukan penambahan *flavor*.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. 2004. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake*. Skripsi: FTP, Unika Widya Mandala Surabaya.
- Anwar, F. 2003. *Kolesterol Nabati yang Efektif Turunkan Kolesterol Plasma*. Available at: <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0312/02/kesehatan/713226.htm>
- Cheruvanky, R. 2004. *What is Rice Bran*. Technical Bulletin:New Generation Nutrition. Available at: <http://www.moormans.com/equine/TechBulletins/WhatIsRiceBran.htm>
- Considine, D. M dan Considine, G. D. 1992. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- De Garmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy* (7th ed). New York: MacMillan Publishing Company.
- Gupta, R. K. 1989. *Processing of Fruits, Vegetables and Other Food Products (Processed Food Industries)*. SBP of Consultant and Engineers.
- Hermanianto, J., Wulandari, Z dan Ernawati, E. 1997. *Proses Ekstrusi untuk Pengolahan Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul)*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, Denpasar-Bali, 16-17 Juli 1997, 567-581.
- Houston, D. F. 1972. *Rice: Chemistry and Technology*. Minnesota:The American Association of Cereal Chemistry, Inc.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York:Jogh Wiley and Sons, Inc.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suhartono, W. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.

- Lie San. 2001. *Pengaruh Proporsi Ampas "Puree" Pisang Cavendish dengan Tapioka terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Flake*. Skripsi: FTP, Unika Widya Mandala Surabaya.
- Marshall, W. E dan Wadsworth, J. I. 1994. *Rice Science and Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Matz, S. A. 1970. *Cereal Technology*. Connecticut, Westport: AVI Publishing Co, Inc.
- Moore, D., Sanej, A., Van Hecke, E dan Bouvier, J. M. 1990. *Effect of Ingredients on Physical/Structural Properties of Extrudates*. *J. Food Science*, 55, 1383-1387.
- Muchtadi T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Soemardi. 1975. *Pendayagunaan Dedak*. Seminar Teknologi Pangan II. Bogor: Balai Penelitian Kimia, Departemen Perindustrian.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumberiono, T. 1994. *Mempelajari Pengaruh Macam Tepung dan Konsentrasi Na_2HPO_4 terhadap Beberapa Sifat Fisik, Khemis dan Sensoris Flake Bayam*. Skripsi: FTP, Unika Widya Mandala Surabaya.
- Syarief, R dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Wariyah, Ch dan Kanetro, B. 2003. *Penggunaan Bekatul Beras Rendah Lemak pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dan Upaya Pencegahan Pencoklatan selama Pemanggangan dengan Cara Sulfitasi*. Prosiding Seminar Nasional PATPI, Yogyakarta, 22-23 Juli 2003, 431-443.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.