

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

- Adanya pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat organoleptik *cookies*
- Hasil menunjukkan bahwa proporsi tepung labu kuning : terigu 11:89% (b/b) paling digemari dalam segi warna dan aroma, sedangkan proporsi tepung labu kuning : terigu 7,5:92,5% (b/b) paling digemari dalam segi tekstur, rasa dan daya patah.

4.2. Saran

Perlu dilakukan pengkajian lebih lanjut mengenai kandungan fitokimia dan menggunakan konsentrasi tepung labu kuning yang lebih tinggi, sehingga dapat menentukan kandungan fitokimia yang terkandung dalam *cookies*.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta:Badan Standarisasi Nasional.
- Amandasari, A. (2011). Pemanfaatan Lesitin pada Cookies (Kajian: Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Kacang Tanah, serta Konsentrasi Lesitin). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Astarini, F., A. B. Sigit, dan D. Praseptiangga. 2014. Formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia *flakes* komposit dari tepung tapioka, tepung konjac (*Amorphophallus oncophyllus*) dan tepung kacang hijau (*Paseolus radiates* L.). Jurnal Teknosains Pangan. Volume 3(1): 106-114.
- Darwin Philips. (2013). Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dewi, I, A, Millah, I. I, dan, Wignyanto, (2014), Pembuatan *Cookies* (Kue Kering) Dengan Kajian Penambahan Apel Manalagi (*Mallus sylvestris Mill*) Subgrade dan Margarin, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya: Malang.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1995. Daftar Komposisi Bahan Pangan. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Igfar A. 2012. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit. Skripsi S-1. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Henryanto W. 2003. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan asil Pertanian. Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.

- Kaplan, L. N. 1971. Membuat Aneka Roti. Jakarta:Penebar Swadaya.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Makanan. Jakarta:Bhartara Karya Aksara.
- Lestario, L.N., Susilowati, M., Martono, Y. 2008. Pemanfaatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) sebagai bahan Fortifikasi Mie Basah. Tesis. Salatiga:Universitas Kristen Satya Wacana.
- Luska A., 1989. Pembuatan dan Analisis Kimia Organoleptik Kue Kering Dari Campuran Sagu dan Tepung Ikan Cucut. Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Matz,S.A. 1978. Cookies and Crackers. Ellis Horwood Limited. United KingdomChiecester Publisher.
- Moehyi, S., 1992. Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga. Jakarta:Bharata.
- Mukhtar, 1982. Biskuit Limbah Tahu. Lomba Karya Ilmiah Inovatif Produktif. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fateta IPB, Bogor.
- Putri KH. RR., 2012. Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia Pada Ibu Hamil di Rangkaian Jaya Depok 2011. Skripsi, Universitas Indonesia, Depok.
- Rachmawati, Arnisam dan, Novita R. 2013. Daya Terima dan Mutu Gizi Cookies Bekatul. Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes.
- SNI. 1993. Biskuit. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Suarni. 2009. Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Keing (Cookies). Jurnal.Litbang Pertanian Volume II, Nomor 28. Bandung:Institut Teknologi Bandung.

Sultan, W.J. 1983. Modern Pastry Chef Vol. 1. Connecticut : The AVI Publishing, Westport.

Sunarsi S, M.S.2011. Memanfaatkan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo. ISBN 978-602-99172-5-3, 306-10. Lppm Univet Bantara Sukoharjo.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.