

BAB IV

KESIMPULAN

1. Semakin banyak jumlah asam lemak jenuh maka semakin tinggi *melting point*. Hal ini menyebabkan tekstur *pie* menjadi keras tidak mudah hancur.
2. Semakin banyak jumlah asam lemak tidak jenuh maka semakin rendah *melting point*. Hal ini menyebabkan tekstur *pie* menjadi rapuh mudah hancur.
3. Perbedaan warna *crust pie* disebabkan oleh perbedaan komposisi pigmen pada lemak/minyak yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- American Pie Council. 2019. *History of Pies*. www.piecouncil.org/events/nationalpieday/historyofpies.pdf (15 Mei 2019).
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. *Laporan APTINDO Tahun 2013*. Jakarta: APTINDO.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin*. SNI 3541:2014. Jakarta: BSN
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.
- Clarke, C. 2012. *The Science of Ice Cream Second Edition*. Great Britain: SRC Publishing.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Powrie, W. D. 1977. *Chemistry of Egg and Egg Product*. In Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. *Egg Science and Technology*. New York: Avi Publishing Company.
- Raharja, K.T. 2016. *Dasar Pastry*. <https://nscpolteksby.ac.id/library/index.php?p=fstream-pdf&fid=468&bid=2586.pdf> (5 Mei 2019)
- Siahaan, D., V. Novelina., H. Manurung. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengadukan Pada Proses Kristalisasi dalam Pembuatan Pastry Shortening dari Fraksi Minyak Kelapa Sawit dan Kelapa, *Prosiding Seminar PATPI*, Palembang, 14-16, 832-839.
- Snuffer, T., R. Ritchie., V. Swartz. 2015. *The Effect of Fat Type on Pie Crust Texture and Palatability*. <https://pdfs.semanticscholar.org/ac34/e673986cc3a2cfdae949cc0ddb18a8a4afaa.pdf> (1 Mei 2019).
- Soenardi, L.G., E.Y. Kristanti., A.V. Ribeiro. 2018. Perencanaan Unit Pengolahan Pangan *Home Industry Pie* Susu “LAUVIA” dengan Kapasitas Bahan Baku 50 Kg Tepung Terigu Per Bulan, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Soekarto, S.T. 1990. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2014. *Bakery Flour Products For Use In Domestic Programs*. https://www.fsa.usda.gov/Internet/FSA_File/bf9.pdf (5 Mei 2019)
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., dan S. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. Bogor: M-Brio Press.
- Yvonne, P.P. 2008. Sensory And Rheological Properties Of Reduced-Fat Rock Buns And Mango Pie Containing A Papaya (*Carica papaya*)-Derived Fat Replacer. *Master's Thesis*. Faculty Of Bioscience Kwame Nkrumah University Of Science And Technology, Kumasi.