

## BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Proporsi beras IR-64:pati jagung berpengaruh terhadap kadar air, daya rehidrasi, *adhesiveness*, dan *springiness* tetapi tidak berpengaruh terhadap *cohesiveness rice paper*.
2. Kadar air *rice paper* akan semakin meningkat pada proporsi beras IR-64:pati jagung sebesar 10:0 hingga 8:2 (13,33%-15,81%) dan mengalami penurunan pada pada proporsi beras IR-64:pati jagung sebesar 7:3 hingga 4:6 (13,89%-11,07%).
3. Daya rehidrasi *rice paper* semakin menurun dengan semakin besar proporsi pati jagung yang ditambahkan (76,28%-49,37%) tetapi mengalami peningkatan pada proporsi beras IR-64:pati jagung sebesar 7:3 (69,97%).
4. *Adhesiveness rice paper* akan semakin pada proporsi beras IR-64:pati jagung sebesar 10:0 hingga 7:3 (-4,547 sampai -59,388 g.sec) dan mengalami peningkatan pada proporsi beras IR-64:pati jagung sebesar 6:4 hingga 4:6 (-21,563 sampai -0,523 g.sec).
5. Semakin tinggi proporsi pati jagung yang ditambahkan, semakin meningkatkan nilai *cohesiveness* (0,582 – 0,976) dan nilai *springiness* (0,532 – 0,941)
6. Perlakuan terbaik adalah proporsi beras IR-64:pati jagung sebesar 7:3 yang memiliki nilai Aw 0,568.

### 5.2. Saran

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut terhadap *rice paper* dengan proporsi beras IR-64:pati jagung yang lebih rendah

## DAFTAR PUSTAKA

- Alexander, R dan M. Abdullah. 2017. *Celiac Disease. The Indonesian Journal of Gastroenterology, Hepatology and Digestive Endoscopy*. 18(3) : 177-183.
- Anggraini, N. 2002. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka, Suhu, dan Waktu Perebusan terhadap Mutu Kamaboko Ikan Bawal Air Tawar (*Colossoma macropomum*). *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Hasil Perikanan IPB, Bogor.
- AOAC. 1984. *Official Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- Bartono, P. H. dan E. M. Ruffino. 2007. *Dasar-Dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI.
- Bhaduri, S. 2013. A Comprehensive Study on Physical Properties of Two Gluten-Free Flour Fortified Muffins. *Journal of Food Processing and Technology*. 4:7.
- Chiang, P. Y. dan A. I. Yeh. 2002. Effect of Soaking on Wet-Milling on Rice. *Journal of Cereal Science*. 35: 85-94.
- Copymethat. 2020. *Fruit Spring Roll*. <https://www.copymethat.com/r/A45kPFJ/fresh-fruit-spring-rolls/> (01 Oktober 2020).
- Damat, A. Ta'in, H. Handjani, U. Khasanah, dan D. N. Putri. 2018. Teknologi Pati Termodifikasi dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. Hal 89.
- Doe, P. E. 1998. *Fish Drying and Smoking*. London: CRC Press. Hal 23-24.
- Duma, N dan Rosniati. 2010. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Maizena Pada Pembuatan Pasta. *Jurnal Dinamika Penelitian BIPA*. 13(21):1-3.
- Eliasson, A. C. 2004. *Starch in Food*. England: Woodhead Publishing Limited. Hal 263.
- Engelen, A. 2015. Optimasi Proses dan Formula pada Karakteristik Kelengkapan Mi Sagu. *Jtech*. 1 : 40-47.

- Estiasih, T., W. D. R. Putri, dan E. Waziroh. 2017. *Umbi-Umbian dan Pengolahannya*. Malang: UB Press. Hal 69.
- Farinakingsley. 2011. *Rice Paper Rounds*. <http://farinakingsley.com/blog/vietnamese-rice-wrappers/> (08 Oktober 2020).
- Gardjito, M., A. Djuwardi, dan E. Harmayani. 2003. *Pangan Nusantara*. Jakarta: Kencana. Hal 127-128.
- Ginting, S. P. 2011. *Prosiding Workshop Nasional Diversifikasi Pangan Daging Ruminansia Kecil*. Jakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. Hal 93.
- Heti, H. dan S. Widowati. 2009. *Karakteristik Beras Mutiara dari Umbi Jalar (*Ipomoea batatas*)*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hoyer, D. 2009. *Culinary Vietnam*. China: Gibbs Smith.
- Idn Times. 2020. *Perendaman Beras*. <https://www.idntimes.com/food/recipe/dhiya-azzahra/tips-memasak-beras-ketan/1> (22 November 2020).
- Kalman, B. 2002. *Vietnam: The Culture*. New York: Crabtree Publishing Company. Hal 28.
- Krisna, D. D. A. 2011. Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan *Edible Film* dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis sp.*), *Thesis S-2*, Fakultas Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Hal 120.
- Loebis, E. H., L. Junaidi, dan I. Susanti. 2017. Karakterisasi Mutu dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog. *Biopropal Industri*. 8(1) : 33-46.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(2):171-180.
- Maflahah, I. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. *Embryo*. 7(1):40-45.

- Noriandita, B., S. Ummah, U. Purwandari, I. Maflahah, dan R. F. Sidik. 2013. Sifat Tekstural dan Analisis Sensoris Mi Bebas Gluten dari Tepung Porang sebagai Efek Pregelatinisasi. *Seminar Nasional: Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan*. Universitas Trunojoyo Madura. 844-853.
- Nuradi, C. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Jagung Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Kering Beras Hitam Dengan Penambahan Ca-Laktat. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya ([Pengaruh perbedaan konsentrasi pati jagung terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kwetiau kering beras hitam dengan penambahan Ca-laktat - Widya Mandala Catholic University Surabaya Repository \(wima.ac.id\)](https://wima.ac.id)) (4 Februari 2021).
- Nursalim, Y dan Z. Y. Razali. 2007. *Bekatul*. Jakarta: AgroMedia. Hal 94.
- Oktadiana, H., M. Abdullah, K. Renaldi, dan N. Dyah. 2017. Diagnosis dan Tata Laksana Penyakit *Celiac*. *Jurnal Penyakit Dalam Indonesia*. 4(3):157-165.
- Phattra, B. dan M. Maweng. 2015. Effect of Natural Fermentation on the Rice Slurry Properties Related to Rice Paper Production. *Journal of Food Science and Agricultural Technology*. 1(1):22-25.
- Phothiset, S. dan S. Charoenrein. 2006. Morphology and Physicochemical Changes in Rice Flour During Rice Paper Production. *Journal of Food Research International*. 40:266-272.
- Puspaningrum, L., S. S. Yuwono, dan E. Martati. 2018. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Apel Manalagi (*Malus Sylvestris Mill*) dengan Substitusi Pisang Candi (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 19(3):173-182.
- Putriningsih, A. A., S. Surjoseputro, dan E. Setijawati. 2018. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Varietas Mentik (*Oryza sativa* var. Mentik) Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper*. *Journal of Food Technology and Nutrition*. 17(1):28-35.
- Pos Belitung. 2020. Pencucian Beras. <https://belitung.tribunnews.com/2019/11/30/ini-5-manfaat-air-cucian-beras-mencerahkan-kulit-hingga-cegah-penuaan-dini> (22 November 2020).
- Rahman, S. 2018. *Membangun Pertanian dan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish. Hal 155.

- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish. Hal 28-32.
- Rangana, S. 1979. *Handbook of Analysis and Quality Control for Fruit and Vegetable Product 2*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited.
- Ratnayake, W. S. dan D. S. Jackson. 2006. Gelatinization and Solubility of Corn Starch during Heating in Excess Water: New Insight. *Journal Agricultural Food Chemist*. 54:3712-3716.
- Riandi, N. A. 2007. Pengaruh Penambahan Ekstrak Temu Kunci (*Boesenbergia pandurata (Roxb) Schlect* dan Garam Dapur (NaCl) Terhadap Mutu Simpan Mi Basah Matang. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Richana, N. dan T. C. Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1(1):29-37.
- Rohman, A dan Sumantri. 2017. *Analisis Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Hal 193.
- Sahin, S. dan S. G. Sumnu. 2006. *Physical Properties of Food*. USA: Springer. Hal 94.
- Said, H. N., Harijono, dan K. Joni. 2015. Influence of Natural Fermentation on the Morphology and Physicochemical Properties of Indonesian Rice Flour and Their Effect on Rice Paper. *International Journal of ChemTech Research*. 7(4):1951-1959.
- Siagian, A. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencernaannya*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatra Utara
- SNI 01-6128-2015. 2015. *Beras*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sofiah, V. I. 2017. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper* Berbahan Baku Beras Mentik Wangi (*Oryza Sativa L. var. Mrntik*). *Skripsi S-1*. Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Suarni dan Widowati, S. 2008. *Teknik Produksi dan Pengembangan Jagung: Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudiarto, F. 2008. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sumartini, Hasnelly, dan Sarah. 2018. Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (*Oryza nivara*) Instan Dengan Cara Fisik. *Pasundan Food Technology Journal*. 5(1):84-90.
- Sun, D. W. 2012. *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging*. London: CRC Press. Hal 557.
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa-Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syah, D. 2012. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press. Hal 151-152.
- Tan, H. Z., Z. G. Li, dan B. Tan. 2009. Starch Noodles: History, Classification, Materials, Processing, Structure, Nutrition, Quality Evaluating and Improving. *Food Research Internasional*. 42:551-576.
- Tejosaputro, K., T. I. P. Suseno, dan I. R. A. P. Jati. 2017. Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Flakes. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(2):66-74.
- Toko Sembako Bandung. 2020. *Beras IR-64*. <https://tokosembakobandung.com/product/beras-ir64-paket-105kg/> (6 November 2020).
- Waluyo, E. dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press. Hal 17.
- Widjajaseputra, A. I., dan T. E. W. Widyastuti. 2008. Peran Kadar Amilosa Adonan pada Sifat Fisikokimia Kulit Lumpia Beras. *Prosiding Seminal Nasional Pangan 2008*. Yogyakarta: 17 Januari 2008. Hal 16-21.
- Wijaya, A. C. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Pati yang Ditambahkan Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kwetiau Beras Hitam. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. [Pengaruh perbedaan jenis pati yang ditambahkan terhadap karakteristik fisikokimia dan](#)

[organoleptik kwetiau beras hitam - Widya Mandala Catholic University Surabaya Repository \(wima.ac.id\)](https://wima.ac.id) (2 Februari 2021).

Youtube. 2016. *Pengeringan Rice Paper.*  
<https://www.youtube.com/watch?v=-NUgHL1zWck> (10  
November 2020).

Youtube. 2019. *Pengukusan Rice Paper.*  
<https://www.youtube.com/watch?v=AoFe9ZU93s> (9 November  
2020).