

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi air : sari beras berpengaruh nyata terhadap volume spesifik dan ukuran diameter pori-pori roti manis sari beras. Semakin bertambah konsentrasi sari beras, maka volume spesifik dan diameter pori semakin menurun.
2. Proporsi air : sari beras tidak pengaruh nyata terhadap kesukaan terhadap rasa dan kehalusan tekstur roti manis. Rasa dan kehalusan tekstur yang dihasilkan tidak mempengaruhi kesukaan panelis tidak terlatih. Pengujian rasa berada pada taraf suka (4,91-5,12) dan kehalusan tekstur pada taraf agak suka hingga suka (4,85-5,29).

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap massa beras yang tersaring pada proses pembuatan sari beras agar dapat diketahui partikel pati yang mempengaruhi volume spesifik dan ukuran diameter pori roti manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Alviyani, E. B. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Beras Putih (*Oryza sativa* L. “Ciherang”) dan Ekstrak Etanol Beras Hitam (*Oryza Sativa* L. “Cibeusi”) dengan Menggunakan Metode Dpph (1,1 *Dipheny* 1-2- *Picrylhidrazyl*) dan Formulasinya Dalam Bentuk Gel. *Skripsi S-1*, Program Studi Farmasi, Universitas Islam Bandung, Bandung.
- Ambasari, I., Qanytah, & T. Sudaryono. (2012). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(1),10-19.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, & S. B. M. Abduh. (2017). Sifat Fisikokimia Roti yang Dibuat dengan Bahan Dasar Tepung Terigu yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1):52-56.
- Ariyanto, N. O., S. D. Wiyanto, H. Hindarso, & Aylianawati. (2015). Pengaruh Rasio Massa Biji dan Volume Air dan Suhu Ekstraksi terhadap Ekstraksi Biji-bijian dalam Pembuatan Susu Nabati. *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 14(1),20-25.
- Astiari, Y., N. Nurwanto, & V. P. Bintoro. (2016). Substitusi Gula Sukrosa dengan Gula Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti terhadap Sifat Sensori Roti. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3),89-93.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2015. Statistik Indonesia Tahun 2015. www.bps.go.id. Tanggal akses 01 Maret 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01-3840-1995: Roti Manis. <http://www.bsn.go.id/>. Tanggal akses 01 Maret 2021.
- Callejo, M. J., E. Ezpelata, J. I. Laguna, J. M. Carrillo, & M. R. Quijano. (2016). Influence of Teff Variety And Wheat Flour Strength on Bread Making Properties of Healthier Teff-Based Breads. *Journal of Cereal Science*, 68,38-45.
- Dako, E., N. Retta, & G. Desse. (2016). Effect of Blending on Selected Sweet Potato Flour with Wheat Flour on Nutritional, Anti-Nutritional and Sensory Qualities of Bread. *Global Journals Inc.*, 16(4),2249-4626.

- Dobara, M. I. A., M. M. Ismail, & N. M. Refaat. (2016). Chemical Composition, Sensory Evaluation and Starter Activity in Cow, Soy, Peanut and Rice Milk. *Journal of Nutritional Health and Food Engineering*, 5(3),634-640.
- Hardika, S. T. S. (2012). Aplikasi Tepung Beras Putih dan Beras Hitam pada Produk Roti Tawar sebagai Optimalisasi Pemanfaatan Tepung Lokal, *Skripsi* , Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Hernawan, E. & V. Meylani. (2016). Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza niara*, dan *Oryza sativa L. Indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, 15(1),79-91.
- Hui, Y. H., H. Corke, I. D. Leyn, W. K. Nip, & N. Cross. (2006). *Bakery Products: Science and Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Kartiwan, Z. Hidayah, & B. Badewi. (2008). Metoda Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Politeknik Pertanian Negeri Kupang*, 15(1),137-146.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/>. Tanggal akses 01 Maret 2021.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti (Teori dan Praktek). *eBookPangan.com*. Tanggal akses 02 Maret 2021.
- Mitiku, D. H., S. Abera, N. Bussa, & T. Abera. (2018). Physico-chemical Characteristics and Sensory Evaluation of Wheat Bread Partially Substituted with Sweet Potato (*Ipomoea batatas L.*) Flour. *British Food Journal*, 120(8),1764-1775.
- Mustikarini, E. D., T. Lestari, & G. I. Prayoga. (2019). *Plasma Nutfah: Tanaman Potensial di Bangka Belitung*. Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Muthoharoh, D. F. & A. Sutrisno. (2017). Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, dan Maizena (Konsentrasi Glukomanan dan Waktu *Proofing*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2),34-44.

- Negara, J. K., A. K. Sio, M. Arifin, A. Y. Oktaviana, R. R. S. Wihansah, & M. Yusuf. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2),286-290.
- Nur'aini, A. (2011). Aplikasi Millet (*Pennisetum spp*) Merah dan Millet Kuning sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia). *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nuraisyah, A., S. Raharja, & F. Udin. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3),318-330.
- Nuryani. (2013). Potensi Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah sebagai Makanan Pokok untuk Perlindungan Diabetes Melitus. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, 3(3),157-168.
- Parwiyanti, P., F. Pratama, A. Wijaya, & N. Malahayati. (2018). Karakteristik Roti Bebas Gluten Berbahan Dasar Pati Ganyong Termodifikasi. *Agritech*, 38(3),337-344.
- Rahmah, A., F. Hamzah, & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit dari Terigu, Pati Sagu dan Tepung Jagung dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Online Mahasiswa FAPERTA*, 4(1),1-14.
- Rinjani, S. & E. Sobari. (2018). Homogenisasi Susu Beras Menggunakan Metode Pasteurisasi, *9th Industrial Research Workshop And National Seminar*, Subang, 06 April 2018.
- Setyani, S., N. Yuliana, & S. Maesari. (2016). Formulasi Tepung Jagung (*Zea corn L.*) Terfermentasi dan Tepung Terigu terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Sensori Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(2),63-76.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1),71-77.
- Soekotjo, R. A. (2010). Pengaruh Konsentrasi Yeast dan Jenis Emulsifier pada Frozen Dough, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti melalui Fortifikasi Rumput Laut (*Euchema cottoni*). *Teknobuga*, 2(2),18-25.
- Surono, D. I., E. J. N. Nurali, & J. S. C. Moningka. (2017). Kualitas Fisik dan Sensoris Roti Tawar Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Gorocho (*Musa Acuminata* L). *Jurnal COCOS*, 1(1),1-12.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji Organoleptik Hasil jadi Kue menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business Review*, 1(1),116-125.
- Wardani, A. K., S. D. Wijayanti, & E. Widyastuti. (2017). *Pengantar Bioteknologi*. Malang : Universitas Brawijaya Press.