

### 5.2. Saran

Agar didapatkan kualitas roti tawar dari tepung ubi kayu yang lebih baik, khususnya terhadap tekstur remah dan pencoklatan, dapat ditambahkan maltosa atau amilase sehingga produksi gas  $CO_2$  (pembentuk pori-pori roti) meningkat demikian pula peningkatan glukosa (pemecahan pati) memungkinkan terjadinya pencoklatan yang baik akibat dari reaksi Maillard maupun Karamelisasi.

Untuk memperpanjang masa simpan roti tawar khususnya terhadap kebusukan (oleh mikroorganisme) dapat ditambahkan bahan pengawet seperti Na-propionat dan lain sebagainya, namun perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperoleh bahan pengawet yang tepat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisjah Girinda. 1986. Biokimia I. PT Gramedia, Jakarta.
- Anonimus. 1970. Food Processing Industry. October 1970.
- , 1990. Wheat Foods Council. U.S. Wheat Associates, Inc., Washington.
- Associates Wheat U.S. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan, Jakarta.
- Baedhowie, Pranggonowati. 1983. Petunjuk Pengawasan Mutu Hasil Pertanian II. Dep. Pendidikan dan Kebudayaan.
- Borgstrom, G. 1969. Principles of Food Technology. Volume II. The Mac Millan Company, USA.
- Charalambous, G. 1986. Handbook of Food and Beverage Stability. Academic Press, Inc. Florida, USA.
- Charley, H. 1982. Food Science. John Willey and Sons, New York.
- De Man, J.M. 1976. Principles of Food Chemistry. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Desrosier, N.W. 1977. Elements of Food Technology. Volume II. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Cetakan keempat. Bhrata Karya Aksara, Jakarta.
- Fellows, P. 1990. Food Processing Technology Principal and Practise. Ellis Horwood, New York.
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of The United Nations, Rome.
- Heid dan Joslyn. 1963. Food Processing Operations. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Ihekoronye dan Ngoddy. 1985. Integrated Food Science and Technology for The Tropics. Macmillan Publisher Ltd., London.

- Ketaren. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Lingga. 1989. Bertanam Ubi-Ubian. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Lehninger. 1982. Dasar-Dasar Biokimia (Jilid I). Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Lehninger. 1982. Dasar-Dasar Biokimia (Jilid II). Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Lembaga Biologi Nasional LIPI. 1980. Ubi-Ubian. PN Balai Pustaka, Jakarta.
- Matz, S.A. 1972. Bakery Technology and Engineering. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Mattil, Karl F. dkk. 1964. Bailey's Industrial Oil and Fat Products. Interscience Publisher, New York.
- Meyer, L.H. 1971. Food Chemistry. 9<sup>th</sup> edition. Charles E. Tuttle Co., Tokyo.
- Nugroho, W.H.; Guritno, B.; Utomo, W.H.; Sugito, Y. 1985. Proseding Seminar Pengembangan Ubi Kayu di Jawa Timur. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pomeranz, Y. dan Shellenberger, J.A. 1971. Bread Science and Technology. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Pomeranz. 1971. Wheat Chemistry and Technology. American Association of Cereal Chemists, Minnesota.
- Putiati. 1982. The Use of Cassava Flour in Breadmaking. Staff of Departemen of Food Science and Technology, Brawijaya University, Malang.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi ke-3. Liberty, Jogjakarta.
- Sultan. 1959. Practical Baking. The AVI Publishing, Co. New York.
- Tjokroadikoesoemo. 1986. HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya. PT Gramedia, Jakarta.
- Tranggono. 1990. Bahan Tambahan Pangan. PAU-Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Jogjakarta.

- White, A.; Handler ; Smith,E.L. 1959. Principles of Bio-chemistry. Mc Graw Hill, New York-Toronto-London.
- Winarno, F.G. 1986. Enzim Pangan. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1988. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.