

BAB IV PENUTUP

4.1. Kesimpulan

Perlakuan dengan penyawutan akan memperluas luas permukaan sehingga menghasilkan tepung ubi jalar dengan kadar air yang rendah. Perlakuan dengan pengukusan akan menyebabkan gelatinisasi pati sehingga penurunan kadar air menjadi cukup besar dan menyebabkan nilai IPA yang cukup besar. Nilai IPA yang cukup besar akan menghasilkan adonan yang tak terlalu kering.

Penepungan tepung ubi jalar yang sesuai untuk mensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan *cracker* dengan perlakuan penyawutan, pengukusan, dan pengeringan. Pengeringan dengan penjemuran, oven, dan *drum dryer* dapat digunakan untuk mengeringkan karena memiliki efektifitas yang sama.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian tentang metode penepungan tepung ubi jalar yang tepat agar didapat *cracker* dengan karakter fisikokimia yang spesifik untuk mensubstitusi tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Antarlina, S.S. dan Utomo. 1993. *Kandungan Gizi Mutu Tepung Ubi Jalar serta Produk Olahannya*. Laporan Bulanan Puslitbang Tanaman Pangan Bulan November 1993, Balitkabi. Malang.
- Aini, N. 2002. *Penganekaragaman Pengolahan Ubi Jalar untuk Pengembangan Industri Rumah Tangga dan Masyarakat Pedesaan*. Jurnal Pembangun Pedesaan. II(3): 21-27
- Charley, H. 1970. *Food Science* 2nd ed. USA: John Wiley and Son, Inc.
- deMan, John M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB.
- Departemen Perindustrian. 2004. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Djuanda, V. 2003. *Optimasi Pembuatan Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas L)*. Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Syamsir, E. Dan T. Honestin. 2009. *Karakteristik Fisiko-Kimia Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Varietas Sukeh dengan Variasi Proses Penepungan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan vol XX no. 2 tahun 2009.
- Hanneman, L.J.1981. *Bakery Flour Confectionery*. London: Heinemann Professional Publishing Ltd.
- Hartoyo, A. dan H. Sunandar. 2006. *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih, Kecambah kedelai, dan Kecambah Kacang Hijau sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan vol XVII no. 1 tahun 2006
- Inglett, G. E. (Ed.). 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Kotecha, P.M., and S.S. Kadam. 1998. *Sweet Potato, in Handbook of Vegetable Science and Technology* (Salunkle, D.K. and S.S. Kadam eds). Marcel Dekker Inc. New York.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Pomeranz, Y and Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Rukmana, H.R. 1997. *Ubi Jalar. Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Wargiono, J. *Ubi Jalar dan Cara Bercocok Tanamnya*. Bogor: Lembaga Pusat Pertanian Bogor.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.
- Williams, Mc. 1974. *Food Fundamental*. 2nd ed. New York: John Willey and Sons.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology*. London: Ellis Horwood.