

## **BAB VI KESIMPULAN**

### **6.1. Kesimpulan**

1. Variasi lama penyimpanan suhu dingin memberikan pengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap pengujian obyektif tekstur *cake* beras ketan hitam yang meliputi *hardness*, *adhesiveness*, *chewiness*, dan *gumminess* serta pengujian organoleptik yang meliputi kesukaan kemudahan digigit, kemudahan dikunyah, kelembutan, dan *moistness cake*.
2. Lama penyimpanan suhu dingin yang semakin lama menyebabkan semakin tinggi nilai *hardness*, *adhesiveness*, *chewiness*, dan *gumminess*.
3. Lama penyimpanan suhu dingin yang semakin lama menyebabkan tingkat kesukaan panelis terhadap kemudahan digigit, kemudahan dikunyah, kelembutan, dan *moistness cake* semakin menurun.
4. Lama penyimpanan suhu dingin yang masih direkomendasikan adalah penyimpanan suhu dingin selama 7 hari.
5. Korelasi linier negatif tekstur *cake* ketan hitam yaitu kemudahan digigit dengan *hardness*, kemudahan dikunyah dengan *adhesiveness*, kemudahan dikunyah dengan *chewiness*, kemudahan dikunyah dengan *gumminess*
6. Korelasi linier positif tekstur *cake* beras ketan hitam yaitu kemudahan digigit dengan *springiness* dan kemudahan dikunyah dengan *cohesiveness*.

### **6.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian untuk variasi suhu dan waktu penyegaran terhadap tekstur *cake* beras ketan hitam selama penyimpanan suhu dingin.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astridottenhof, M dan I. Farhat. 2004. Starch Retrogradation. *Biotechnology and Genetic Review* 21:215-228.
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. *Roti*.  
[http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni\\_main/sni/detail\\_sni/4259](http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/4259)  
(3 Oktober 2012)
- Belitz, H. D., W. Grosch, dan P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4<sup>th</sup> revised and extended edition*. Germany: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Bennion, E. B. dan G. S. T. Bamford. 1997. *The Technology of Cake Making, 6<sup>th</sup> Edition*. India: Chapman and Hall.
- Damardjati, D. S. 1979. *Struktur dan Komposisi Beras (Oryza sativa L)*. Sekolah Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*, Bandung: Penerbit ITB
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Fellows, P. 1992. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Ellis Horwood Ltd., England.
- Gomez, M., F. Ronda, P.A. Caballero, C.A. Blanco, dan C.M. Rosell. 2007. Functionality of Different Hydrocolloids on the Quality and Shelf-Life of Yellow Layer Cakes, *Food Hydrocolloids*, 21: 167-173.
- Hasanah, H. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Ketan Hitam (Oryza sativa L var forma glutinosa) dan Tape Singkong (Manihot utilissima Pohl)*. Skripsi S-1. Fakultas Sains dan Teknologi UIN, Malang.  
(<http://lib.uin-malang.ac.id/files/thesis/fullchapter/03530008.pdf>)
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Product: Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Kristanti, P. 2009. *Pengaruh Penambahan Na-CMC Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Cake Ketan Hitam*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Kartohadiprodjo, N, H.A.L Tobing, L. Adidjaja L, dan C. Hadibroto. 2007. *Cake dan Pastry*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Larmond, E. 1976. *The Texture Profile di dalam Rheology and Texture in Food Quality*, J. M. DeMan, P. W. Voisey, V. F. Rasper, dan D. W. Stanley (eds). The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Man, C. M. D dan A.A. Jones. 1994. *Shelf Life Evaluation of Foods*. Blackie Academic and Profesional. London
- Matz, S. A. 1997. *Bakery Technology and Engineering 3<sup>rd</sup> Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3<sup>rd</sup> Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Meyer, L. H. 1971. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Resik, Md. A. P. 2008. *Kajian Perbedaan Wadah Kemasan Terhadap Mutu Cake Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.  
(<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/50184/F08ima2.pdf> )
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture: Measurements and Perception*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc.
- Santoso, Y. 1986. *Pengaruh Sistem Pengeringan dan Lama Fermentasi Dalam Pembuatan Tepung Tape Ketan Hitam (Orzya sativa glutinosa) Terhadap Komposisi Kimia dan Daya Terima Konsumen*. Skripsi S-1, Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

(<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/29948/A86YSA.pdf>)

- Skotnicka, M dan P. Palich. 2008. Water In Staling Process And Methods Of Measurement In Frozen Yeast Cake. *Acta Agrophysica* 11(1), 203-212.
- Slowik, S. 2002. Freshness Extension of Bakery I Products durability-additives, Methods (In Polish). *Przegląd Piekarski I Cukierniczy* 6:14-17.
- Soekarto, T.S. 1979. *Pangan Semi Basah, Keamanan dan Potensinya Dalam Perbaikan Gizi Masyarakat*. Bogor: *Seminar Teknologi Pangan IV*, 15-17.
- Stauffer, C. E. 1990. *Functional Additives For Bakery Foods*. New York: AVI Book.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sulistiyono, C. N. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. (<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/47979/F06cns.pdf>)
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahan Produk dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sutarjana, J. 2003. *Cake Klasik*. Jakarta. Gramedia Pustaka.
- Syarief, R., S. Santausa dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Bioproses Pangan PAU-IPB: Bogor.
- Taqi, F dan E. H. Purnomo. 1999. *Modul Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Tiefenbacher, K. 2009. Staling-The Loss of Freshness and Softness in Belgian Waffles. *Acta Agrophysica* 33(12):516-521.

Winarno, F.G dan B.S.L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.