

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Lama perendaman kacang hijau dengan suhu awal 80°C pada pembuatan *flake* kacang hijau pengaruh nyata terhadap daya rehidrasi, rendemen, kadar air. Daya rehidrasi *flake* yang paling tinggi pada lama perendaman 150 menit, rendemen yang paling rendah pada lama perendaman, Kadar Air terendah pada lama perendaman 30 menit dan kadar air tertinggi pada lama perendaman 180 menit.
2. Lama perendaman kacang hijau dengan suhu awal 80°C pada pembuatan *flake* kacang hijau berpengaruh nyata terhadap organoleptik yang meliputi tekstur, kemudahan untuk ditelan dan warna *flake* kacang hijau. Tekstur yang paling disukai yaitu kacang hijau dengan lama perendaman 60, 90 dan 150 menit, sifat kemudahan ditelan yang paling disukai yaitu kacang hijau dengan lama perendaman 60, 90, 120 dan 150 menit, warna yang paling disukai yaitu kacang hijau dengan lama perendaman 60 dan 90 menit.

6.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai serat pangan yang larut maupun tidak larut dan kadar protein pada *flake* kacang hijau.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai derajat gelatinisasi pada *flake*.

BAB VII DAFTAR PUSTAKA

- Akaerue, B. I. dan G. I. Onwuka. 2010. Evaluation of Yield, Protein Content and Functional Properties of Mungbean [*Vigna radiata* (L) Wilczek] Protein Isolates as Affected by Processing. *Pak. J. Nutr.* 9 (8): 728-735
- Aminah, S. 2010. *Potensi Campuran Kecambah Beras Coklat dan Kecambah Kedelai Sebagai Minuman Fungsional Tinggi Serat dan Protein*. *Jurnal Pangan dan Gizi* 1 (2):27-32.
- Astridottenhof, M. dan I. Farhat. 2004. *Starch Retrogradation*. Loughborough: University of Nottingham
- Barampama, Z. dan R. E. Simard. 1994. *Oligosaccharides, Antinutritional Factor and Protein Digestibility of Dry Bean as Affected by Processing*. *Journal of Food Science*. 59 (4) : 833-877.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Poernomo, H. Dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: UI-Press.
- Godon, B & C. Wilm. 1994. *Primary Cereal Processing*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Gupta, R.K. 1990. *Processing of Fruits, Vegetables, and Other Food Products (Processed Food Industries)*. SBP Board of Consultants
- Haros, M., O. E. Perez, and C. M. Rosell. 2003. Effect of steeping corn with lactic acid on starch properties. *Cereal Chemistry*. 81(1):10-14.
- Irfan, A dan Slamet B. 2013. *Study of Effect Conditioning Corn Flour with Dry Milling Method*. Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, B. 1988. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas, Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

- Khoiri, S. dan S. S. Maesyaroh. 2010. *Penyakit Penting Tanaman Kacang Hijau*. Institut Pertanian Bogor.
- Lorenz, J. K. Dan Karel, K. 1991. *Handbook of Cereal Science and Technology*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Matz, S.A. 1970. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Meyer, K. H. 1971. *Food Chemistry*. Japan: Reinhold Publishing Corporation.
- Muchtadi, T. R., P. Haryadi dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components* (2nd ed). San Diego, California: Academic Press, Inc.
- Ranggana, S. 1979. *Manual Analysis of Fruit and Vegetable Product*. New Delhi: Mc Graw Hill Publishing Co. Limited.
- Rukmana, H. R. 1997. *Kacang Hijau Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sandhu, K.S. dan S.T. Lim. 2008. *Digestibility of Legume Starches as Influenced by their Physical and Structural Properties, Carbohydrate Polymers* 71: 245-252
- Schoch, T. dan E.C. Maywald. 1968. *Preparation and Properties of Various Legumes*. New York: New York State College of Home Economics
- Soeprapto, H. S. 2000. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: mediyatama Sarana Perkasa.

- Syamsir, E.2009. *Perubahan Granula Pati Selama Gelatinisasi*. Bogor: Bina Pustaka.
- Thitipraphunkul, Kittiwut, Uttapap D, Piyachomkwan K, Takeda Y. 2003. *A comparative study of edible canna (Canna edulis) starch from different cultivars. Part I. Chemical composition and physicochemical properties*. J Carbo Polymers. 53:317-324
- Wardani, D. P., Liviawaty, E., dan Junianto. 2012. *Fortifikasi Tepung Tulang Tuna Sebagai mber Kalsium Terhadap Tingkat Kesukaan Donat*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. 3 (4) : 41-50.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.