

BAB IV KESIMPULAN

Substitusi terigu dengan tepung ubi jalar mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan organoleptik *cookies* sebagai berikut :

- a. *Cookies* dengan ubi jalar bertekstur keras, mudah remuk dan lebih berwarna coklat.
- b. Substitusi tepung ubi jalar pada *cookies* akan menurunkan kesukaan terhadap warna, kerenyahan dan rasa pada *cookies* ubi jalar, namun pada tingkar substitusi hingga 40% masih dapat diterima.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2011. *Tepung Ubi Jalar*. http://indonetwork.co.id/Kelompok-Tani_Wanita/1769247/tepung-ubi-jalar.htm (6 Oktober 2011)
- Amendola, J dan Donald, L. 1992. *Understanding Baking 2nd*. Orlando: Van Nostrand Reinhold.
- Antarlina, S.S dan Utomo, J.S. 1998. *Proses Pembuatan dan Penggunaan tepung Ubi Jalar Untuk Produk Pangan*. Makalah Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan PensubstitusiTerigu, Baitkabi. Malang.
- Astawan, M dan Wresdiyati, T. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Astuti, E. 2006. *Prospek Usaha dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorgum*. Available at <http://digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi.1/tmp/1974.html> (5 Februari 2011).
- Barnes, K. 2006. *Different Types of Cookies*. Available at http://www.associatedcontent.com/article/71884/different_types_of_cookies.html. Update: 12 Februari 2011.
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Ubi Jalar Menurut Provinsi*. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&daftar=1&id_subyek=53¬ab=16 (5 Februari 2011).
- Belitz, H.D and Grosch, W. 1987. *Chemical of Milk and Milk Product*. AVI Publishing Co. Wstpoot. Connecticut.
- Chinma, C.E and Gernah, D.I. 2007. *Physicochemical and Sensory Properties of Cookies Produced from Cassava/Soyabean/Mango Composite Flours* . Journal of Food Technology, 5.
- Collins, W.W and Walter, W.M. 1985. *Fresh Roots for Human Consumption in Sweet Potato Products a Natural Resource for The Tropics*. Florida: Ed John C. Bouwkamp, CRC. Press Inc.

- Collins, J.L. and Pangloli, P. 1997. *Chemical, Physical and Sensory Attributes of Noodles with Added Sweetpotato and Soy Flour*. J. Food Sci. 62: 622-625.
- Damardjati, D.S., Widowati, S, Wargiono, J, dan Purba, S. 2000. *Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan*. Jakarta: Makalah pada Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif.
- Departemen Perindustrian. 1994. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Lemak (SNI 01-3741-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Departemen Perindustrian. 1999. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Departemen Perindustrian. 2001. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Gula (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Departemen Perindustrian. 2006. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006/Rev)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Desroiser, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Eliasson, A.C., dan Larsson, K., 1993. *Cereals in Breadmaking*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Gallagher, E. 2009. *Gluten-Free Food Science and Technology*. UK: Blackwell Publishing, Ltd.
- Gaman dan Sherrington, 1992. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hartoyo, A. dan Sunandar, H. 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

Juanda dan Cahyono. 2000. *Budidaya dan Analisis Usahatani Ubi Jalar.* Yogyakarta : Kanisius.

Koswara, S. 2008. *Krekers dan Cookies.* <http://www.ebookpangan.com/-ARTIKEL/KrekersdanCookies.pdf> (5 Februari 2011)

Lanvin, L. 2008. *Leavening Agents in Biscuits.* New Jersey: Kraft Foods, Inc.

Lingga, P. 1992. *Bertanam Ubi-Ubian.* Jakarta: Penebar Swadaya

Matz, S.A., 1962. *Food Texture.* USA: The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.

Matz, S.A., 1972. *Bakery Technology and Engineering 2nd Edition.* USA: The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.

Matz dan Matz. 1978. *Cookies and Creackers Technology.* 2rd ed. USA: The AVI Pub.

Mkandawire, F.L and Onyango. 2004. *J. An Evaluation of the Market potential of Sweet Potato Processed Product at the University of Eastern Africa Baraton.* Department of Agriculture: Africa Baraton.

Moehji, S. 1982. *Ilmu Gizi dan Diet.* Jakarta. Bharata Karya Aksara.

Moorthy, S.N. 2000. Tropical sources of starch. Di dalam: A.C.Eliasson (ed). *Starch In Foods. Structure, function and applications.* CRC Press LLC, USA

Mopin, J. 2008. *Serat dalam Makanan.* <http://www.IndonesiaPintarOfficialSite-SeratdalamMakanan.html>.

Mudjajanti, E. S. dan Yulianti, L.N. 2006. *Membuat Aneka Roti.* Jakarta: Penebar Swadaya

Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science.* New York: Delmar.

- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Washington: Academic Press, Inc.
- Potter, N.N. and Hotchkiss, J.H. 1995. *Food Science, Fifth Edition*. New York: Chapman & Hall. pp. 24–68.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar*. Budidaya dan Pasca Panen. Yogyakarta: Kanisius.
- Singh, S., Riar C.S., dan Saxena D.C. 2008. *Effect Incorporating Sweetpotato Flour to Wheat Flour on The Quality Characteristics of Cookies*. African Journal of Food Science, vol (2) pp. 065-072, June, 2008.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies*. London: Technology, Production and Management. Applied Science Publiser.
- Suarni. 2004. *Pemanfaatan tepung Sorgum untuk Produk Olahan*. Jurnal Litbang Pertanian, 23 (4).
- Sulistiyono, CN. 2006. *Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar di PT. Fits Mandiri Bogor*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. IPB.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. *Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit Non-Flacky Crackers. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008*, Universitas Lampung, 17-18 November 2008
- Tarwotjo C.S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo
- Wade, P .1995. *Biscuits, Cookies and Crakers Volume 1*. Inggris: Blackie Academic & Professional.
- Wargiono, J. 1980. *Ubi Jalar dan Cara bercocok Tanamnya*. Bogor: Lembaga Pusat Penelitian Pertanian Bogor.
- Webster, M. 2008. *Cookie*. Available at. <http://www.merriam-webster.com/dictionary/cookie>. Update: 11 Februari 2011.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia
Pustaka Utama