

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Faktor-faktor yang berperan penting terhadap karakteristik produk adalah fraksi amilosa dan amilopektin, serta interaksi pati dengan protein, lemak, dan gula.
2. Pati tinggi amilosa menghasilkan produk akhir dengan ekspansi yang rendah, kokoh dan teksturnya liat.
3. Pati tinggi amilopektin menghasilkan produk akhir yang ringan, renyah, dan ekspansi besar.
4. Protein, gula dan lemak menurunkan ekspansi produk.

4.2. Saran

- Sebaiknya digunakan jagung *dent* kuning sebagai bahan baku pembuatan produk ekstrusi karena mengandung kadar pati tinggi sedangkan kadar lemak dan gula rendah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwaty, D. 2007. *Kajian SNI 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat*. Jurnal Standarisasi. 9 (1): 1-9.
- Anonimous^a. 2012. <http://www.google.co.id/imgres?q=extruder+single+screw&um=1&hl=id&biw=1821&bih=784&tbm=isch&tbnid=ZrUz9aNsExjkNM:&imgrefurl=http://www.plastics.com/extrusion-what-is-pg2.html&docid=1Ib8y6JjPwC0LM&imgurl=http://www.plastics.com/extrusion/giles-fig-3.2.png&w=393&h=270&ei=r7n7T8PTN8XWrQe948jDBg&zoom=1&iact=hc&vpx=1346&vpy=148&dur=8&hovh=185&hovw=270&tx=106&ty=61&sig=103986320619528222599&page=1&tbnh=133&tbnw=192&start=0&ndsp=32&ved=1t:429,r:6,s:0,i:83> (25 Juni 2012)
- Anton, A.A. and Luciano, F. B. 2007. *Instrumental Texture Evaluation of Extruded Snack Foods: A Review*. Cienc. Tecnol. Aliment. 5 (4): 245-251
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000. *Makanan Ringan Ekstrudat*. Jakarta.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Malang: Bumi Aksara Press.
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods*. CRC Press, Inc. Vol. 1: 21-45.
- Huang, D.P. dan Rooney L.W. 2002. *Starches for Snack Foods: Snack Food Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 4*. Canada: John Wiley and Sons, Inc.
- Intan, R. 2007. *Kajian Mengenai Prinsip-prinsip Dasar Teknologi Ekstrusi untuk Bahan Makanan dan Beberapa Aplikasinya pada Hasil Perikanan*. Jatinangor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjadjaran.

- Katz, E. E. dan T. P. Labuza. 1981. *Effect of Water Activity on The Sensory Crispness and Mechanical Deformation of Snack Food Products*. Journal of Food Science Vol. 46: 403-409.
- Lusas, E. W. dan L. W. Rooney. 2002. *Snack Foods Processing*. Boca Raton London New York Washington , D.C.: CRC Press
- Moraru, C. I. dan J. L. Kokini. 2003. *Nucleation and Expansion During Extrusion and Microwave Heating of Cereal Foods*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Vol 2: 147-165
- Muchtadi, T. R., Purwiyanto dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Munarso, J. S., B. A. S. Santosa dan D. S. Darmardjati. 1988. *Struktur, Komposisi, dan Nilai Gizi Jagung*. Bogor: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Pilli, T.D., Carbone, B.F., Fiore, A.G. and Severini, C. 2007. *Effect of Some Emulsifiers on the Structure of Extrudates with High Content of Fat*. <http://www.aisncommons.js>. (Desember 2012)
- Riaz M. N. 2006. *New Technological Solutions-Extrusion Process*. Malaysia: Texas A&M University
- Singh, J., L. Kaur, dan N. Singh. 2004. *Effect of Acetylation on Some Properties of Corn and Potato Starches*. Starke 56: 586-601.
- Smith, O. B. 1981. *Extrusion Cooking of Cereal and Fortified Foods*. Makalah pada Proceeding Extruder Technology. Eight ASEAN Workshop, 14-25 Januari 1980. Bangkok.
- Wiedman, W. dan Strobel, E. 1987. *Processing and Economic Advantages of Extrusion Cooking in Comparison with Conventional Processing in The Food Industry*. In C. O'Connor (ed.), *Extrusion Technology fo the Food Industry*, Elsevier Applied Science: 132-169.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.