

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

1. Proporsi terigu:tepung pisang tanduk pregelatinisasi memberikan pengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air, daya patah, volume spesifik, warna dan tingkat kesukaan yang meliputi warna, aroma, daya patah, kerenyahan, *mouthfeel*, dan rasa.
2. Peningkatan jumlah tepung pisang yang digunakan menyebabkan peningkatan kadar air, penurunan daya patah dan volume spesifik serta menghasilkan *cookies* yang semakin gelap.
3. Peningkatan jumlah tepung pisang yang digunakan menyebabkan penurunan kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan *mouthfeel*. Skor kesukaan daya patah dan kesukaan kerenyahan yang paling tinggi pada proporsi 40:60.
4. Perlakuan yang dipilih adalah proporsi terigu:tepung pisang tanduk pregelatinisasi 60:40.

6.2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian untuk meningkatkan proporsi penggunaan pisang tanduk, tetapi penggunaan pisang tanduk yang semakin banyak akan menghasilkan *cookies* yang sangat mudah dipatahkan dan sangat meremah. Tepung pisang tanduk tidak memiliki kandungan gluten sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan hidrokoloid yang memiliki sifat viskoelastis seperti gluten agar *cookies* tidak terlalu mudah dipatahkan dan tidak terlalu meremah.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarini. 2006. *Kue Kering Ekonomis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Amendola, J. dan N. Rees. 2003. *Understanding Baking: The Art and Science of Baking, 3rd Edition*. USA: John Willey and Sons, Inc.
- Anonimus¹. 2013. *Tepung Impor Terus Dibendung*. http://www.aptindo.or.id/index.php?option=com_content&view=article&id=166:terigu-impor-terus-dibendung&catid=1:latest-news&Itemid=50 (13 April 2014).
- Aurore, G., B. Parfait, and L. Fahrasmane. 2009. Bananas, material for making Processed Food Product. *J. Trends in Food Sci & tech*. 20: 78-911.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC : Association of Official Analytical Chemists.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Produksi Buahhan Menurut Provinsi 2013*. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55 ¬ab=10. (7 April 2014)
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: SNI 01-2973-1992.
- Bennion, E. B. dan Bamford, G. S. T. 1997. *The Technology of Cake Making, 6th Edition*. India: Chapman and Hall.
- Bezerra, C. V. et al. 2013. Nutritional Potential of Green Banana Flour Obtained by Drying in Spouted Bed. *J. Bot* 35(4): 1140-1146
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Second Edition. NY: John Willey and Sons.
- Coulter, T. P. 2009. *Food: The Chemistry of Its Components*. Cambridge: Royal Society of Chemistry.
- Cunningham, F. E. 1976. Properties of Egg White Foam Drainage. *Poultry Science*. Vol 55: 738-743. <http://albumen.stanford.edu/library/c20/cunningham1976> (7 April 2014).
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.

- Departemen Perindustrian. 1990. *Syarat Mutu Biskuit SII 0177-90*. Jakarta: Departemen Perdagangan dan Perindustrian.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit :Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian Indonesia.
- Departemen Pertanian. 2009. *Produktivitas Pisang di Kabupaten Lumajang*. Lumajang :Departemen Pertanian.
- EdInformatics. 1999. *Sucrose* .http://www.edinformatics.com/math-science/science_of_cooking/sucrose.htm (7 April 2014).
- Hanneman. 1989. *Bakery Flour Confectionary*. Oxford: Heitienann Professional Publish Ltd.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. Iowa : Blackwell Publishing.
- Hui, Y. H. 2007. *Handbook of Food Products Manufacturing*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Kartika, B. 1988. *Uji Mutu Pangan* . Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Khan, M. M. 2001. Biochemical Studies In The Developing And Ripening Banana. *J. Bot.* 2(2):25-30.
- Kuntarsih, S. 2012. *Pedoman Penanganan Pasca Panen* Jakarta: Direktur Budidaya dan Pascapanen Buah.
- Kurniawan, F. 2009. *Memproduksi Tepung Dari Bahan Pisang*. Sinar Tani : BPTP Sumsel
- Lopez, A.C.B., J.G.P. Accacia dan G.C. Roberto. 2004. Flour Mixture of Rice Flour, Corn and Cassava Starch in the Production of Gluten Free White Bread, *J. of Braz. Arch. Of Biol. And Tecj nol.* , 47 (1), 63-70.
- Manley, D. 2000. *Biscuits, Crackers, and Cookie Recipes For the Food Industry*. London: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A. 1972. *Cereal Technology*. Westport: The AVI Publishing Company.
- Matz SA & TD Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Connecticut : The AVI Publishing Company Inc., Westport.

- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives, 3rd Edition*. New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Meyer, L. H. 1971. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co.
- Nakai, S. and W. Modler. 2000. *Food Protein Processing Applications*. Ottawa: Whey-VHC, Inc.
- Nurbaya, S. R. dan Estiasih, T. 2013. Pemanfaatan Talas Umbi Kuning dalam Pembuatan Cookies, *J. Pgn dan Agroindustri*, 1(1): 46-55
- Pangaribuan, A.D. 2013. Substitusi Tepung Talas Belitung Pada Pembuatan Biskuit Daun kelor, *J. Pangan dan Bio.*,(1):1-16
- Pantastico, E. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gadjah Mada Universitas Press.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Resmisari, A. 2006. Review: Tepung Jagung Komposit, Pembuatan dan Pengolahannya. *Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian*, Bogor.
- Rohimah, I. 2013. Analisis Energi Dan Protein Serta Uji Daya Terima Biskuit Tepung Labu Kuning Dan Ikan Lele. *Skripsi S-1*. Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Rukmana, R. 1999. *Usaha Tani Pisang*. Kanisius. Yogyakarta.
- Silverside F. G. and K. Budgell. 2004. *The Effect of Storage and Strain of Hen on Egg Quality*. *J. Poultry Sci.* 79:1725-1729.
- Stadelman, W.F. and O. J. Cotterill. 1995. *Egg Science and Technology 4th Edition*. New York: Food Product Press.
- Smith, A. K., and S. J. Circle. 1972. *Soybean: Chemistry and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Suarni dan Patong, R. 2002. Komposisi Kimia Tepung Sorgum sebagai Bahan Substitusi Terigu. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Turksoy, S., S. Keskin, B. Ozkaya dan H. Ozkaya. Effect of Black Carrot (*Daucus carota* L. Ssp. *sativus* var. *atrorubens* Alef.) Fiber Addition on the Composition and Quality Characteristics of Cookies. *Journal of Food, Agriculture & Environment*. Vol 9 (3&4): 57-60.2011
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama..