

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Substitusi tepung kacang hijau pada *cake* akan menghasilkan kadar air, kadar protein, pengembangan volume, porositas, kompresibilitas, organoleptik aroma, rasa dan tekstur (*mouthfeel*) yang berbeda nyata, sedangkan kadar lemak tidak berbeda nyata.
2. Berdasarkan uji organoleptik aroma, tekstur (*mouthfeel*) dan rasa, tingkat substitusi tepung kacang hijau pada *cake* yang masih dapat diterima oleh konsumen adalah sampai 20%.
3. Berdasarkan hasil uji pembobotan di antara *cake* yang disubstitusi tepung kacang hijau diperoleh *cake* yang terbaik yaitu dengan proporsi tepung terigu 90% dan tepung kacang hijau 10%

6.2. Saran

Berdasarkan hasil analisa, maka disarankan pembuatan *cake* dengan substitusi tepung kacang hijau tidak melebihi 20%.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2001. *Palawija Sumber Pangan dan Gizi*. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, vol. 23 no 5. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. <http://pustaka.bogor.net/publ/warta/w235-7.htm>. (28-7-2003).
- Anonimous. 2003. *Inovasi Teknologi Tanaman Pangan, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Departemen Pertanian*. Bogor. <http://www.puslittan.bogor.net/InovTekPangan.htm>. (28-7-2003)
- Antarlina, S.S. 1994. *Peningkatan Kandungan Protein Tepung Ubi Jalar dan Pengaruhnya pada Hasil Produk*. Dalam A. Winarto, Y. Widodo, S.S. Antarlina, H. Pudjosantoso, dan Sumarno (Ed.). *Risalah Seminar Penerapan Teknologi Produksi dan Pascapanen Ubi Jalar Mendukung Agroindustri*. Edisi Khusus (3). Balai Penelitian Tanaman Pangan Malang. hlm. 120-135.
- Antarlina, S.S. 1995. *Processing of Sweet Potato Flour into Some Cakes*. Draft Report of Root Crops Research Project (IDRC Funding). Malang: Malang Research Institute for Food Crops (MARIF)
- Belitz, H. D. dan W.Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Germany: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.
- Bennion, M. 1980. *The Science of Food*. New York: John Wiley and Sons
- Biro Pusat Statistik dalam Pusat Pengembangan Ketersediaan Pangan, Departemen Pertanian (2002), dapat ditelusuri dalam <http://www.deptan.go.id/HomePageBadanBKP/PSP/data%20atap1996-2002.htm> (2002).
- Charley, H. 1982. *Food Science*. Canada: John Wiley & Sons, Inc
- de Garmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli. 1984. *Engineering Economic ed.7th*. New York: Macmillan Publishers

- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1995. SNI 01-3923-1995. *Mutu Kacang Hijau*. Bogor: Balai Besar Industri Pertanian
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2000. SNI 01-3751-2000. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Bogor: Balai Besar Industri Pertanian
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Eskin, N.A.M. 1990. *Biochemistry of Foods*. New York: Academic Press, Inc
- Faure, J. 1994. *Primary Cereal Processing in Countries Under Development*. Dalam Godon, B. dan Claude W.(Ed). *Primary Cereal Processing*. USA: VCH Publishers
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. New York: John Wiley and Sons
- Gisslen, W. 1993. *Profesional Baking*. New York: John Wiley and Sons
- Hanneman, L.J. 1981. *Bakery Flour*. London: Heinemann Professional Publishing
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, vol. 1. USA: John Wiley and Sons Inc.
- Ihekoronye dan Ngoddy. 1985. *Integrated Food Science and Technology for The Tropics*. London: Mac Millan Publishers, Ltd
- Jusuf, M., S.S. Antarlina, Supriyantini, Irfansyah, dan Suripan. 1998. *Daya Dukung Klon-klon/Varietas Ubi Jalar untuk Produk-produk Pangan*. Makalah disampaikan pada Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Terigu, Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian Malang, 12 Oktober 1998.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing

- McWilliams, M. 1974. *Food Fundamentals*, 2nd ed. Canada: John Wiley & Sons, Inc
- McWilliams, M. 1997. *Food Experimental Perspectives*. Columbus, Ohio: Merrill
- Meyer, L.H. 1971. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Co
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. USA: Academic Press Inc.
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Sathe, S.D. dan D.K. Salunkhe. 1982. *Dry Bean of Phaseolus, A Review Part II*. Boca Raton: Chemical Co
- Schultz, H.W. 1969. *Carbohydrates and Their Roles*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co, Inc.
- Soeprapto. 1993. *Bertanam Kacang Hijau*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty dan PAU UGM
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. 2nd ed. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co, Inc.
- Susanto, Tri dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: PT Bina Ilmu

Vail, G.E., J.A. Philips, L.O. Rust dan R.M. Griswold. 1978. *Foods*, 7th ed. Boston: Houghton Mifflin Co.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia