

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

1. Perlakuan proporsi tepung terigu dan tepung kacang hijau pada pembuatan muffin memberi pengaruh yang nyata terhadap tekstur, kadar protein, densitas kamba, intensitas warna, aktivitas air, serta kesukaan warna, rasa dan tekstur.
2. Jadi perlakuan yang menghasilkan muffin yang “terbaik” adalah perlakuan S2 (substitusi tepung kacang hijau 10%).

6.2. SARAN

Pertu dikaji cara menghilangkan bau langu pada kacang hijau sehingga tidak mempengaruhi rasa muffin dan daya tahan muffin dengan adanya penambahan tepung kacang hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1993. *Instrumentation An Sensoris For The Food Industry Butterworth*. London: Hnneman.
- Anonimous. *Rahasia Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: Bogasari Fluor Mills Indonesia.
- Charley, H. 1992. *Food Science*. 2nd ed. New York: John Willey & Son, Inc.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Mc. William, M. 1974. *Food Fundamental*. 2nd ed. New York: John Willey & Son, Inc.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. 4th ed. Connecticut: The Avi Publishing, Co, Inc. Westport.
- Prawiranegara, D. D. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Purnomo, H. 1992. *Aktivitas Air dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sudarmadji, S., Bambang H, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. 2nd ed. Connecticut: The Avi Publishing, Co, Inc. Westport.
- Vail, G. E., Philips, J.A., Rust, R.O. 1978. *Foods*. 7th ed. Boston: Houghton Mifflin Company.