



## **BAB III**

# **KESIMPULAN**

### **BAB III**

### **KESIMPULAN**

1. Karakteristik bahan seperti kandungan gluten pada tepung yang digunakan serta kadar lemak adonan merupakan faktor penentu tekstur produk soes kering.
2. Proses pengolahan yang digunakan seperti waktu pendinginan, serta waktu dan suhu pemanggangan merupakan faktor penentu tekstur produk soes kering.
3. Tekstur soes kering yang diharapkan adalah tekstur yang berongga dan memiliki sifat renyah.
4. Tahapan proses yang dilakukan seperti sortasi awal, proses pemanggangan, proses pendinginan, serta proses pengemasan harus selalu memperhatikan titik kendali kritis/*Critical Control Point* (CCP).
5. Kadar air akhir dari produk soes kering yang diharapkan adalah kurang dari 3% agar produk bersifat renyah (*crispy*).



# **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. *Kompas Cyber Media*. Bogor: Teknologi Pangan dan Gizi, IPB.
- Charley, H. 1982. *Food Science, 2<sup>nd</sup> ed.* New York: John Willey and Sons.
- Considine, D. M. dan Gleen D. C. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Departemen Perindustrian RI. 1978. *Standard Industri Indonesia*. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ihekoronye dan Ngoddy. 1985. *Integrated Food Science and Technology for The Tropics*. London: Macmillan Publishers, Ltd.
- Jones, D. W. dan A. J. Amos. 1983. *Modern Cereal Chemistry (6<sup>th</sup> ed.)*. London: Food Trade Press.
- Kadoya, T. 1990. *Food Packaging*. California: Academic Press Inc.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Kristono, P. 2005. *Perusahaan The Kwik Primadonna, Solo-Jawa Tengah*.
- Makfoeld, D. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering, 2<sup>nd</sup> ed.* Connecticut: The AVI Publishing.
- Meyer, L. H. 1971. *Food Chemistry*. New York :Reinhold Publishing Cooperation.
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Pomeranz, Y. dan J. A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Schultz, H. W. 1969. *Carbohydrates and Their Roles*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Susanto, T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Pangan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

