

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan analisis persepsi mengenai *cookies*, rasa merupakan atribut *cookies* yang paling penting (91,3%), dimana responden lebih menyukai *sweet cookies*. Sebagian besar responden mengkonsumsi *cookies* seminggu sekali (37,79%), saat sore hari (64,5%), dan sedang menonton (57,6%).
2. Berdasarkan analisis persepsi mengenai bekatul dan serat pangan, sebagian besar responden tidak pernah mengkonsumsi bekatul (77,33%) dan belum memenuhi kebutuhan serat pangan harian (78,48%).
3. Responden mengetahui peran penting serat pangan dan bekatul bagi kesehatan, sehingga responden memiliki respon positif dan tertarik untuk mencoba produk *cookies* bekatul (89,53%).
4. Berdasarkan hasil uji tingkat kesukaan, 71,67% panelis menyukai rasa *cookies* bekatul, 84,17% panelis menyukai tekstur *cookies* bekatul, dan 91,67% panelis menyukai warna *cookies* bekatul.

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan karakteristik sensori dan mengetahui karakteristik fisikokimia *cookies* bekatul. Pada metode survei perlu dilakukan perluasan wilayah dengan karakteristik panelis dan responden yang lebih beragam untuk memperkenalkan produk *cookies* bekatul dan mempertimbangkan produksi *cookies* bekatul secara masal.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni, F. 2008. *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta: Yudistira
- Arab, F., I. Alemzadehb, and V. Maghsoudi. 2011. Determination of antioxidant component and activity of rice bran extract. *Scientia Iranica C*. 18(6): 1402-1406.
- Arganini, C., A. Saba, and R. Comitato. 2012. Gender Differences in Food Choice and Dietary Intake in Modern Western Societies. *Public Health-Social and Behavioral Health*.
- Arnizam, Rachmawati, dan R. Novita. 2013. Daya Terima dan Mutu Gizi Cookies Bekatul. *Jurnal Kesehatan Ilmiah Nasuwakes*. 6(2):201-207.
- Asrori, M. 2009. *Psikologi Pembelajaran*. Bandung: CV Wacana Prima.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Astawan, M. dan A. Leomitro. 2008. *Khasiat Makanan Mentah*. Jakarta: Gramedia
- Astawan, M. dan E. Febrinda. 2010. Potensi Dedak dan Bekatul Beras sebagai Ingredient Pangan dan Produk Pangan Fungsional. *Pangan*. 19(1):14-21.
- Astawan, M. dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Surakarta: Tiga Serangkai
- Auliana, R. 2017. Pembuatan Tempe Bekatul dan Kandungan Gizinya. *Home Economics Journal*. 1(2):70-76.
- Azadirachta, F.L. dan S. Sumarmi. 2017. Pendidikan Gizi Menggunakan Media Buku Saku Meningkatkan Pengetahuan dan Praktik Konsumsi Sayur dan Buah pada Siswa Sekolah Dasar. *Media Gizi Indonesia*. 12(2):107-115.

- Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia. 2020. *Berita Resmi Statistik No. 16/02/Th. XXIII tentang Luas Panen dan Padi di Indonesia 2019*. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2020/02/04/1752/luas-panen-dan-produksi-padi-pada-tahun-2019-mengalami-penurunan-dibandingkan-tahun-2018-masing-masing-sebesar-6-15-dan-7-76-persen.html> (10 September 2020).
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973:2011 Syarat Mutu Biskuit*. Jakarta: BSN
- Bogasari. 2020. *Kunci Biru*. <https://www.bogasari.com/product/brand/kunci-biru> (8 September 2020).
- Brody, T. 1999. *Nutritional Biochemistry*. United States: Academic Press.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food Principles and Preparation*. California: Wadsworth.
- Budijanto, S., A.B. Sitanggang, H. Wiaranti, dan B. Koesbiantoro. 2012. Pengembangan Teknologi Sereal Sarapan Bekatul dengan Menggunakan *Twin Screw Extruder*. *J. Pascapanen*. 9(2):63-69
- Caine-Bish, N. and B. Scheule. 2009. Gender Differences in Food Preferences of School-Aged Children and Adolescents. *Journal of School Health*. 79(11):532-540.
- Chapman, C., V. Nilsson, H. Thune, J. Cedernaes, M.L. Greves, P. Hogenkamp, C. Benedict, and H.B. Schiot. 2014. Watching TV and food intake: the role of content. *PLoS ONE*. <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0100602> (3 Desember 2020)
- Claudia, R., T. Estiasih, D. Ningtyas, dan E. Widyastuti. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*) dan Tepung Jagung (*Zea mays*) Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4):1589-1595.
- Damayanthi, E., L.T. Tjing, dan L. Arbianto. 2007. *Rice Bran*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Damayanthi, E., L. Kustiyah, M. Khalid, dan H. Farizal. 2010. Aktivitas Antioksidan Bekatul Lebih Tinggi daripada Jus Tomat dan Penurunan Aktivitas Antioksidan Serum setelah Intervensi Minuman Kaya Antioksidan. *Journal of Nutrition and Food*. 5(3):205-210.
- Damayanti, S., V.P. Bintoro, dan B.E. Setiani. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Komposit Terigu, Bekatul dan Kacang Merah terhadap Sifat Fisik Cookies. *Journal of Nutrition College*. 9(3):180-186.
- Depkes RI. 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*. <http://www.depkes.go.id> (2 Desember 2020).
- Dewi, S., C.Y. Trisnawati, dan A.M. Sutedja. 2015. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 14(2):67-71.
- Djoko, M.A.S.S., Y. Karyana, N.A. Karim, A.J. Mirdad, D. Kusdiana, P. Pamungkas, D. Badranaya, dan R.H.A. Fatah. 2017. *Mobilitas Penduduk dan Bonus Demografi*. Bandung: Unpad Press.
- Fairudz, A. dan K. Nisa. 2015. Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight. *Majority*. 4(8):121-126.
- Faridah, A., K.S. Pada, A. Yulastri, dan L. Yusuf. 2008. Patiseri. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology*. Washington DC: Woodhead Publishing
- Goufo, P. dan H. Trindade. 2014. Rice Antioxidants: Phenolic Acids, Flavonoids, Anthocyanins, Proanthocyanidins, Tocopherols, Tocotrienols, γ -Oryzanol and Phytic Acid. *Journal Food Science and Nutrition*. 2(20):75–104.
- Handayani, W. 2014. *Kue Kering Favorit*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Haryadi. 2004. *Ragam Pangan Pokok dan Pengolahannya di Indonesia*. Yogyakarta: UGM.

- Hassanah, U., D.R. Adawiyah, dan B. Nurtama. 2014. Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit: Pendekatan Multikultural dan Gender. *Jurnal Mutu Pangan*. 1(1):1-8.
- Henderson, A.J., C.A. Ollila, A. Kumar, E.C. Borreses, K. Raina, R. Agarwal, and E.P. Ryan. 2012. Chemopreventive Properties of Dietary Rice Bran: Current Status and Future Prospects. *Advances in Nutrition*. 3:643-653.
- Hermaningsih, A. 2010. *Manfaat Serat dalam Menu Makanan*. Jakarta: Mercu Buana
- Huang, S.C., C.Y. Shiau, T.E. Liu, C.L. Chu, dan D.F. Hwang. 2005. Effects of Rice Bran on Sensory and Physico-Chemical Properties of Emulsified Pork Meatballs. *J. Meat Science*. 70(4):613-619.
- Indira, S. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul, *Skripsi S-1*, Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/13413> (29 Desember 2020)
- Ismayani, Y. 2007. *Tip Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Iqbal, S., M.I. Bhangar, dan F. Anwar. 2005. Antioxidant Properties and Components of Some Commercially Available Varieties of Rice Bran in Pakistan. *J. Food Science*. 93:265-272.
- Karhunen, L. K.R. Juvonen, S.M. Flander, and K.H. Liukkonen. 2010. A Psyllium Fiber-Enriched Meal Strongly Attenuates Postprandial Gastrointestinal Peptide Release in Healthy Young Adults. *J Nutrition* 140(4):737-744.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. www.panganku.org (8 September 2020)
- Kementrian Kesehatan RI. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 tahun 2019. [http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK No 28 Tahun 2019 ttg Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No_28_Tahun_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyarakat_Indonesia.pdf) (8 September 2020)

- Kriyantono, R. 2006. *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta: PT. Kencana Perdana
- Kusharto, C.M. 2006. Serat Makanan dan Peranannya bagi Kesehatan. *J. Gizi dan Pangan*. 1(2):45–54.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan, dan R.W. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Lanfer, A., K. Bamman, K. Knof, K. Buchecker, P. Russo, T. Veidebaum, Y. Kourides, S.D. Henauw, D. Molnar, and S. Belserrat. 2013. Predictors and Correlates of Taste Preferences in European Children. *Journal of Food Quality and Preference*. 27:128-136
- Lecumberri, E., R. Mateos, M.I. Pulido, P. Rupérez, L. Goya, dan L. Bravo. 2007. Dietary Fibre Composition, Antioxidant Capacity and Physico-Chemical Properties of a Fibre-Rich Product from Cocoa (*Theobroma cacao L.*). *J. Food Chemistry*. 104:948–954.
- Luh, B.S. 1991. *Rice*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Maltz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Texas: Pan-Tech International Inc.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. England: Woodhead Publishing
- Manuaba, I.B.G. 2015. *Pengantar Obstetri*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Mattson, F.H. dan S.M. Grundy. 1985. Comparison Effects of Dietary Saturated, Monounsaturated, and Polyunsaturated Fatty Acids on Plasma Lipida and Lipoproteins in Man. *Journal of Lipid Research*. 26:194-199.
- Matz, S.A. 1978 *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Company Inc.
- Minatel, I.G., F.V. Francisqueti, C.R. Correa, dan G.P.P. Lima. 2016. Antioxidant Activity of γ Oryzanol: a Complex Network of Interactions. *J. Molecular Science*. 17:1107–1121.

- Mishra, N. 2017. Utilization of Waste Defatted Rice Bran in Formulation of Functional Cookies and Its Effect on Physiochemical Characteristic of Cookies. *J. Advance Science and Research* 2(5):64-68.
- Mithra, P., B. Unnikrishnan, R. Thapar, N. Kumar, S. Hegde, A.M. Kamat, V. Kulkarni, R. Holla, B.B. Darshan, K. Tannuj, V. Guddattu, and A. Kumar. 2018. Snacking Behaviour and Its Determinants among College-Going Students in Coastal South India. *Journal of Nutrition and Metabolism*. 2018:1-6.
- Moore, S.G., J.K. Donnelly, S. Jones, and J.E. Cade. 2018. Effect of Educational Interventions on Understanding and Use of Nutrition Labels: A Systematic Review. *Journal of Nutrients*. 10(10).
- Morissan. 2017. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana
- Murdiati, A. 1990. *Pangan dan Gizi untuk Kehidupan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Nasution, M.A. 2009. *Metode Research*. Jakarta: Bumi Aksara
- Notoatmodjo, S. 2012. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nursalim, Y. dan Z.Y. Razali. 2007. *Bekatul Makanan yang Menyehatkan*. Jakarta: Agromedia Pusaka.
- Oktarini, N.O., S.R. Nadhiroh, dan T.S. Nindya. 2016. Jenis Kelamin dan Pengetahuan dengan Kebiasaan Membaca Label Informasi Nilai Gizi di Kalangan Mahasiswa. *Adi Husada Nursing Journal*. 2(2):49-52
- O'Mahony, M. 1991. Taste Perception, Food Quality, and Consumer Acceptance. *Journal of Food Quality*. 14(1991):9-31.
- Omobuwajo, T.O. 2003. Compositional characteristics and sensory quality of biscuits, prawn crackers and fried chips. *Journal of Innovation Food Sci*. 4(2): 219-225.
- Paran, S. 2008. *Diabetes Cookies*. Jakarta: Kawan Pustaka

- Purba, B.S. 2002. Karakterisasi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Hasil Pengeringan Drum dan Aplikasinya untuk Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Biskuit. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/21312> (29 Desember 2020)
- Putri R.R.H.K. 2012. Organoleptik Formulasi Cookies Kaya Gizi Sebagai Makanan Tambahan Dalam Upaya Penanggulangan Anemia Pada Ibu Hamil di Rangkapan Jaya Depok, *Skripsi S-1*, Universitas Indonesia, Depok. <http://lib.ui.ac.id/file?file=pdf/abstrak-20296180.pdf> (29 Desember 2020)
- Pieter, H.Z. dan N.L. Lubis. 2010. *Pengantar Psikologi dalam Keperawatan*. Jakarta: Kencana.
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Rahayu, W.P. 2011. *Keamanan Pangan: Kepedulian Kita Bersama*. Bogor: IPB Press
- Randall, J.M., R.N. Sayre, W.G. Schultz, R.Y. Fong, A.P. Mossman, R.E. Tribelhorn, dan R.M. Saunders. 1985. Rice Bran Stabilization by Extrusion Cooking for Extraction of Edible Oil. *Journal of Food Science*. 50(2):361–368.
- Rao, B.S.N. 2000. Nutritive Value of Rice Bran. *Nutrition Foundation of India*. 21(4):5–8.
- Sari, D.K., S.A. Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan, dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus. *Agritech*. 34(2):120-125.
- Sartika, R.A.D. 2011. Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi Serat pada Siswa. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. 17(4):322-330.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press

- Setyowati, W.T. dan F.C. Nisa. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):224-231.
- Silalahi, J. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Siregar, P.Y., W.E. Putra, dan A. Mirdah. 2020. Determinan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Minat Wajib Pajak dalam Penggunaan *E-Filling*. *J. Sistem Informasi, Keuangan, Auditing dan Perpajakan* 4(2):173-187.
- Slavin, J. 2013. Fiber and Prebiotics: Mechanisms and Health Benefits. *Journal of Nutrients* :1417-1435.
- Sobur, A. 2013. *Filsafat Komunikasi*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Soerjodibroto, W. 2004. Asupan Serat Remaja di Jakarta, *Majalah Kedokteran Indonesia*. 54(10):397-401
- Soenardi, T. dan S. Soetardjo. 2005. *Hidangan Sehat untuk Penderita Hipertensi*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Sugiyono. 2007. *Metodologi Penelitian Administrasi*. Jakarta: Grafindo.
- Sunariani J, Yuliati, dan B. Aflah. 2007. Perbedaan Persepsi Pengecap Rasa Asin antara Usia Subur dan Usia Lanjut. *Majalah Ilmu Faal Indonesia*. 6(3): 182-91.
- Sunarti. 2018. *Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Supranto, J. 2000. *Statistik Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Suter, I.K. 2013. Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya. *Seminar Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) untuk Kesehatan Jangka Panjang*, Demmpasar, 18 Agustus 2013
- Taufiqurohman. 2016. *3 Bahan Kimia Berbahaya Bagi Tubuh*. Jakarta: Pusat Ilmu.
- Tensiska, 2008. *Serat Makanan*. Bandung: Universitas Padjadjaran.

- Tuarita, M.Z., N.F. Sadek, Sukarno, N.D. Yuliana, dan S. Budijanto. 2017. *Pengembangan Bekatul sebagai Pangan Fungsional: Peluang, Hambatan, dan Tantangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Vatanparast, H., N. Islam, H. Masoodi, M. Shafiee, R.P. Patil, J. Smith, and S.J. Whiting. 2020. Time, Location and Frequency of Snack Consumption in Different Groups of Canadians. *Nutrition Journal* 85
- Walpole, R.E. 1995. *Pengantar Statistika*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Waspadji, S. 1989. Diabetes Mellitus dan Serat. *J. Gizi Indonesia* 14(2)
- Widowati, S. 2001. *Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan*. Bogor: Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandes. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: Brio Press.
- Wolke, R.L. 2005. *Kalo Einstein Jadi Koki: Sains di Balik Urusan Dapur*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wulandari, Herpandi, S.D. Lestari, dan R.M. Putri. 2019. Karakteristik Fisiko-Kimia Biskuit dengan Fortifikasi Tepung Belut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2):246-254.
- Yuniarrahmani, C. 2001. Pengawetan Bekatul dengan Perlakuan Fisik : Pemanasan Menggunakan Drum Drier, Ekstruder, Penyangraian, Pengukusan dan Autoclave, *Skripsi S-1*, Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
<https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/16588> (29 Desember 2020)