

V. KESIMPULAN DAN DARAN

5.1. Kesimpulan

1. Volume pengembangan dan keseragaman pori-pori roti manis sari jagung manis pada berbagai proporsi air : sari jagung manis tidak berpengaruh nyata.
2. Kesukaan terhadap rasa dan tekstur roti manis pada berbagai proporsi air : sari jagung manis tidak pengaruh nyata, tetapi proporsi tersebut berpengaruh nyata terhadap kesukaan terhadap warna.
3. Berdasarkan perhitungan kadar serat (5 - 6,3 g) dan Vitamin A (40,26 - 49,60 μg RAE) dalam adonan roti manis sari jagung manis memberi hasil semakin meningkat seiring bertambahnya konsentrasi sari jagung manis yang ditambahkan dalam adonan roti.
4. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode *spider web* terhadap parameter uji kesukaan, perlakuan terbaik adalah penambahan sari jagung dengan konsentrasi 50%.

5.2. Saran

1. Perlu perbaikan teknik sampling dalam penentuan keseragaman pori roti manis dengan menggunakan peralatan lebih akurat seperti mikroskop digital untuk mengukur diameter pori pada setiap area sampling dan mencakup perwakilan berbagai ukuran pori yang terbentuk.
2. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terkait nilai tambah produk berdasarkan peran gizi dan non gizi terhadap karakteristik sifat fisik dan sensoris roti manis sari jagung manis.

DAFTAR PUSTAKA

- Andragogi, V., V.P. Bintoro, & S. Susanti. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis, *Jurnal Teknologi Pangan* . 2(2), 163 – 167.
- Arif, A.B., A. Budiyanto., & Hoerudin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-Faktor Yang Mempengaruhinya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(3), 91-99.
- Asriani, N. (2019). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Nugget tahu Pada Berbagai Persentase Penambahan Bubur Rumput Laut (Eucheuma cottini). *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Mataram, Mataram.
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3840-1995: Roti Manis*. <https://www.bsn.go.id/>. Tanggal akses 11Maret 2021.
- Chan, L. A. (2008). *Panduan Wirasaha Membuat Roti Modern*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Dean, J. (2007). *Soft Bread*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Diah, N. (2019). Roti. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fellows, P. (2000). *Food Processing Technology Principles and Practice Second Edition*, North and South America: CRC Press LLC.
- Fitria, N. (2013). Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu. *Skripsi*, Fakultas Teknik UNNES, Semarang.
- Iswendi., E. Yusmaita., & A.D. Pangestuti. (2019). Uji Organoleptik Sari Jagung Laboratorium FMIPA UNP. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(2), 45-53.
- Koswara, S. (2009). Tekologi Pengolahan Roti, eBookPangan <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>. Tanggal akses 11 Maret 2021.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Data Komposisi Pangan Indonesia. <https://www.panganku.org/>. Tanggal akses 11 Maret 2021.
- Kusharto, C. M. (2006). Serat Makanan dan peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45-54.
- Laksmi, R.T. (2012). Daya Ikat Air, pH dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* Yang Disubstitusi Dengan Telur Rebus. *Indonesian Journal Of Food Technology*. 1(1), 453-460.

- Mann, M., C.M.H. Hosman., H.P. Schaalma., & N.K. D. Vries. Self-Esteem In A Broad-Spectrum Approach For Mental Health Promotion. *Health Education Research*. 19(4),357-372.
- Makmoer, H. (2003). *Roti Manis dan Donat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Muhajir, R., A. Rahim., & G. S. Hutomo. (2014). Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Jagung MANis Pada Berbagai Lama Perebusan. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 21(2), 95-103.
- National Institutes of Health Office of Dietary Supplements. (2017). *Dietary Supplement Ingredient Database*. <https://dsid.od.nih.gov/>. Tanggal akses 16 Juli 2021.
- National Institutes of Health. (2017). *Vitamin A*. <https://ods.od.nih.gov/factsheets/VitaminA-Consumer/> . Tanggal akses 29 November 2021.
- Paramitha, S.T. (2018). Optimalisasi Pemanfaatan Mineral Fosfor Dalam Pembentukan Kesehatan Fisik Anak Usia Dini Melalui Redukasi Keluarga. *Jurnal Keolahragaan*, 9(1), 24-34.
- Pertiwi, S.R.R., N. Novidahlia, & Amanah. (2017). Aplikasi Biji Kefir Air Sebagai Bahan Pengembang Roti Kukus. *Jurnal Pertanian*, 8(2), 286-291.
- Purwadi, L.E. Radiati, H. Evanuarini, & R. D. Andriani. (2017). *Penanganan Hasil Ternak*. Malang: UB Press.
- Pusuma, D.A., Y. Praptiningsih., & M. Choiron. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 1(2), 93-100.
- Prasetyani, A. H. (2018). Pengaruh Penambahan Sari Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Terhadap Yoghurt Susu Jagung Manis (*Zea mays*) dan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Ratri, L. K. (2019). Sifat Fisik dan Sensoris Roti Tawar Substitusi Gandum Utuh (*Triticum aestivum* L.) Dengan Variasi Penambahan Gel Porang, *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Riami. (2005). Pengaruh Hipervitaminosis A Pada Pertumbuhan Tulang Femur Anak Mencit (*Mus musculus*) Jantan. *Tesis*, Fakultas Ilmu Kedokteran Dasar, Universitas Airlangga, Surabaya.

- Rosidah, T. Agustina, & O. Paramita. (2019). Kualitas Organoleptik Roti Manis Substitusi Tepung Jagung Kuning Dengan Metode Penepungan Berbeda. *Jurnal TEKNOBUGA*, 7(1), 46-52.
- Rochani, S. (2007). *Bercocok Tanam Jagung*. Bogor: Azka Press.
- Santoso, A. (2016). Serat Pangan (*Dietsry Fiber*) dan Manfaat Bagi Kesehatan. *Journal of Nutrition College*, 5(3), 53.
- Saputra, H., V.S. Johan., & Rahmayuni. (2016). Pembuatan Roti Manis Dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal JOM FAPERTA*, 3(2), 1-11.
- Setyani, S., N. Yuliana., & S. Maesari. (2016). Formulasi Tepung Jagung (*Zae Corn L.*)Terfermentasi dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 21(2), 56-59.
- Sitepu, K. M. 2019. Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1).
- Silaen, S. (2018). *Metodologi Penelitian Sosial Untuk Penulisan Skripsi dan Thesis*. Bogor: In Media.
- Suarni & S. Wodowati. (2016). Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung, *Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan*, 6(1), 410-426.
- Suarni & M. Yasin. (2015). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 6(1), 41-56.
- Surtinah, N. Susi, & S. U. Lestari. 2016. Komparasi Tampilan dan Hasil Lima Varietas Jagung Manis (*Zea mays saccharata*, Sturt) di Kota Pekanbaru. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 13(1), 32-37.
- Surono, D. I., E. J. N. Nurali., J. S. C. Moningga.(2017). Kualitas Fisik dan Sensories Roti Tawar Bebas Gluten, Bebas Kasein Berbahan Dasar Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1), 1-12.
- Soekotjo, R. A. (2010). Pengaruh Konsentrasi *Yeast* dan Jenis *Emulsifier* Pada *Frozen Dough*, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian ITB, Bogor.
- Syukur, M. & A. Rifianto. (2013). *Jagung Manis*. Jakarta: Penebar Swadaya Perum Bukit Permai.
- Thohari, I. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Wibowo, R.A. & S. Handayani. (2014). *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.

Widiyatami, F. (2016). Optimalisasi Roti Manis Berbasis Tepung Terigu dan Tepung Mocaf Menggunakan Aplikasi Design Expert Metode D- optimal, *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*, Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.