

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Semakin tinggi proporsi mentega, semakin tinggi kadar air (3,8401% – 4,4619%); semakin tinggi proporsi mentega, semakin besar *spread ratio* (6,6687 – 7,8155); semakin tinggi proporsi mentega, semakin besar nilai *hardness* (1115,2089 g – 1545,4455 g); dan semakin tinggi proporsi mentega, semakin tinggi nilai *chroma* (20,9 – 24,0) kukis pisang.
2. Proporsi mentega dan margarin tidak memberikan beda pengaruh nyata ($\alpha=5\%$) pada *lightness*, *redness*, *yellowness*, derajat *hue*, serta organoleptik kesukaan kukis pisang.
3. Hasil uji pembobotan menunjukkan bahwa kukis pisang perlakuan mentega:margarin 50:50 (P3) merupakan kukis pisang yang terbaik dengan skor 5,0767 (agak disukai panelis).

5.2. Saran

Berdasarkan kukis pisang terbaik yang diperoleh (mentega:margarin 50:50), dapat dilakukan penelitian lebih lanjut seperti masa simpan produk, mengingat lemak mudah teroksidasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam, M. J., Akter, S., Afroze, S., Islam, M. T., & Sayeem, E. H. (2020). Development of Fiber and Mineral Enriched Cookies by Utilization of Banana Peel Flour. *Journal of Microbiology, Biotechnology, and Food Sciences*, 10(3), 329-334.
- Anwar, M. A., Windrati, W.S., & Diniyah, N. (2016). Karakterisasi Tepung Bumbu Berbasis MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan Penambahan Maizena dan Tepung Beras. *Jurnal Agroteknologi*, 10(2), 167-179.
- Ardiansyah. (2010). *Budidaya Pisang*. PT. Temprina Media Grafika.
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi Daging Buah Pisang dan Kulit Pisang (*Musaceae*) untuk Peningkatan Kualitas Roti dan Kue. *Teknologi Pangan*, 12(2), 185-196.
- Ananto, D. S. (2014). *Sponge Cake, 23 Variasi Cakes dari Satu Adonan Dasar*. DeMedia.
- Atwell, W. & Finnie, S. (2016). *Wheat Flour*. Elsevier Science.
- Ayustaningwarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., & Rejeki, M. S. W. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish.
- Azouz, A. (2011). Nutritional Evaluation of Children Egyptian School Meal: I – Fat Sources and Fatty Acids Profile. *Annals of Agricultural Science*, 56(2), 73–76.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. *Kenali Pangan Aman pada Anak dan Remaja*. http://www.pom.go.id/files/2017/5._KenaliPangan.pdf. Tanggal akses 14 Desember 2021.
- Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2020*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Tanggal 25 Juni 2022.
- Badan Pusat Statistik. 2021a. *Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020*. <https://www.bps.go.id/statictable/2019/02/14/2016/impor-biji-gandum-dan-meslin-menurut-negara-asal-utama-2010-2017.html>. Tanggal 25 Juni 2022.
- Badan Pusat Statistik. 2021b. *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu di Daerah Perkotaan Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu (Satuan Komoditas), 2020 - 2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/5/2087/1/rata-rata-konsumsi>

- perkapita-seminggu-di-daerah-perkotaan-menurut-komoditi-makanan-dan-golongan-pengeluaran-per-kapita-seminggu.html. Tanggal akses 25 Juni 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *SNI 2973:2011 Biskuit*. https://kupdf.net/download/biskuit-sni-2011-pdf_590af41edc0d600752959eac_pdf. Tanggal akses 13 Desember 2021.
- Chan, L. A. (2008). *Panduan Wirausaha Membuat Roti Modern*. AgroMedia.
- Chen, F., Pessoa, F. L. P., Paliyath, G., Quéré, J. L., Sidhu, J. S., Nollet, L. M. L., Mínguez-Mosquera, M. I., Sinha, N. K., Martín-Belloso, O., Stanfield, P., Guiné, R. P. F., & Hui, Y. H. (2010). *Handbook of Fruit and Vegetable Flavors*. Wiley.
- Devi, I. C., Ardiningsih, P., & Idiawati, N. (2019). Kandungan Gizi dan Organoleptik *Cookies* Tersubstitusi Tepung Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 8(1), 71-77.
- DPMG Kota Banda Aceh. 2011. *Mengenal Bahan Kue untuk Pemula*. <https://dpmg.bandaacehkota.go.id/2011/07/25/mengenal-bahan-kue-untuk-pemula/>. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Gardjito, M. (2015). *Penanganan Segar Hortikultura Untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Prenada Media.
- Habsari, R. (2013). *Cookies Fans Bekukan Sekarang - Panggang Nanti*. Gramedia Pustaka Utama.
- Handa, C., Goomer, S., & Siddhu, A. (2012). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of Fructooligosaccharide Enriched Cookies. *Journal Food Science Technology*, 49(2), 192-199.
- Herbst, R. & Herbst, S. T. (2013). *The New Food Lover's Companion*. Sourcebooks, Inc.
- Hui, H. Y. (2006). *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Volume 4*. Taylor & Francis.
- Ikhsan, A. M., Tamrin, & Kadir, M. Z. (2014). Pengaruh Media Simpan Pasir dan Biji Plastik dengan Pemberian Air Pendingin Terhadap Perubahan Mutu pada Buah Pisang Kepok (*Musa Normalis* L). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2), 173-182.
- Indriani. (2007). *Favorite Cookies: Butter & Sugar Cookies*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Karina, S. M. & Amrihati, E. T. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2017). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Pertanian. 2018. *Statistik Konsumsi Pangan 2018*. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html. Tanggal 13 Desember 2021.
- Kristanti, D., Setiaboma, W., & Hermiani, A. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies Mocaf* dengan Penambahan Tepung Tempe. *BIOPROPAL Industri*, 11(1), 1-8.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-75.
- Lis, A., Staniewski, B., & Ziajka, J. (2021). A Comparison of Butter Texture Measurements with The AP 4/2 Penetrometer and TA.XT. Plus Texture Analyzer. *International Journal of Food Properties*, 24(1), 1744-1757.
- Lu, R. (2017). *Light Scattering Technology for Food Property, Quality and Safety Assessment*. CRC Press.
- Mamat, H. & Hill, S. E. (2014). Effect of Fat Types on The Structural and Textural Properties of Dough and Semi-Sweet Biscuit. *Journal of Food Science and Technology*, 51(9), 1998-2005.
- Mamuaja, C. F. (2017). *Lipida*. UNSRAT PRESS.
- Manley, D. (2011). *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Elsevier Science.
- Mubarok, S., Rahman, I. M., Kamaluddin, N. N., & Solihin, E. (2022). Impact of 1-Methylcyclopropene Combined with Chitosan on Postharvest Quality of Tropical Banana 'Lady Finger'. *International Journal of Food Properties*, 25(1), 1171-1185.
- Norhidayah, M., Noorlaila, A., & Izzati, N. F. A. (2014). Textural and Sensorial Properties of Cookies Prepared by Partial Substitution of Wheat Flour with Unripe Banana (*Musa x paradisiaca* var. Tanduk and *Musa acuminata* var. Emas) Flour. *International Food Research Journal*, 21(6), 2133-2139.
- Nafisah, H., Ridawati, & Dahlia, M. (2022). The Effect of The Use of Margarine and Butter with Different Percentages on The Quality of Sesame Milk Pie. *Indonesian Journal of Multidisciplinary Science*, 1(8), 894-906.

- Nosrat, S. (2017). *Salt, Fat, Acid, Heat; Mastering the Elements of Good Cooking*. Canongate Books.
- Nuraeni, I., Proverawati, A., Prasetyo, T. J. (2022). Karakteristik Sensori Cookies Bersubstitusi Tepung Pisang Kepok dan Disuplementasi Tepung Cangkang Telur Ayam. *Journal of Nutrition College*, 11(1), 74-86.
- Öksüz, T., & Karakaş, B. (2016). Sensory and Textural Evaluation of Gluten-Free Biscuits Containing Buckwheat Flour. *Cogent Food & Agriculture*, 2(1), 1-7.
- Oktaviana, A. S., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. (2017). Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), 72-81.
- Padley, F. (2018). *Lipid Technologies and Applications*. CRC Press.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45-56.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sintia, N. A. & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik *Rich Biscuit*. *Jurnal Tata Boga*, 7(2).
- Siswanto, V., Sutedja, A. M., & Marsono, Y. (2015). Karakteristik Cookies dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 14(1), 17-21.
- Soekarto, S. T. (2021). *Metode dan Analisis Uji Indrawi*. PT Penerbit IPB Press.
- Suas, M. (2012). *Advanced Bread and Pastry*. Cengage Learning.
- Sykes, G. B. & Davidson, I. (2020). *Biscuit, Cookie and Cracker Process and Recipes*. Elsevier Science.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Usman. (2009). Studi Pembuatan Sosis Berbasis Jamur Merang (*Volvariella volvaceae*), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yap, M., Fernando, W. M., Brennan, C. S., Jayasena, V., & Coorey, R. (2017). The Effects of Banana Ripeness on Quality Indices for Puree Production. *LWT*, 80, 10-18.

- Yoo, S. S. & Jeong, H. C. (2011). Quality Characteristics of Cookies Different with Various Fat. *Journal East Asian Society of Dietary Life*, 21(6), 905-910.
- Yuwono, S. S. & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.