

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan penambahan konsentrasi tepung kedelai berpengaruh nyata terhadap kadar air sebelum dan setelah goreng, kadar protein terlarut, daya patah, daya pengembangan, serta uji organoleptik warna. Tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap uji organoleptik aroma, rasa, dan kerenyahan kerupuk samiler.
2. Adanya penambahan tepung kedelai akan meningkatkan kadar air sebelum dan setelah goreng, kadar protein terlarut, dan daya patah, tetapi akan menurunkan daya pengembangan kerupuk samiler.
3. Kadar air kerupuk samiler sebelum goreng yang dihasilkan sebesar 9,85-10,41% telah memenuhi standar mutu kerupuk berdasarkan SII 0272-90 yaitu kurang dari 12%, kadar air setelah goreng sebesar 5,31-5,88%, kadar protein terlarut sebesar 0,13-0,32%, daya patah sebesar 582,15-1.258,12 g.s, daya pengembangan sebesar 66,05-155,58%, dan uji organoleptik pada pengujian warna didapatkan hasil sebesar 2,40-5,94, aroma 4,23-4,81, rasa 4,15-4,71 sedangkan kerenyahan 4,45-5,05.
4. Berdasarkan uji pembobotan kerupuk samiler didapatkan bahwa perlakuan penambahan tepung kedelai 5% memberikan hasil yang terbaik.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan sehingga dapat lebih meningkatkan penerimaan konsumen, dengan penambahan bahan yang dapat memperbaiki karakteristik fisik dari kerupuk samiler.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Ketahanan Pangan Pemerintah Propinsi Jawa Timur dan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. 2002. *Kajian Tepung Umbi-Umbian Lokal Sebagai Pangan Olahan*.
- Charley, H., 1982. *Food and food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Considine, D.M., 1992. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Dharmayanti, N. 2009. *Pengkayaan Protein Opak Singkong dengan Penambahan Ikan Teri*. <http://www.bbpr2b.dkp.go.id/publikasi/prosiding/2009/stp/4.%20Utama%20Pengolahan.pdf>. (3 Oktober 2010).
- DeGarmo, E. P, William, G. S, dan James A. B. 1993. *Engineering Economy 9th ed*. New York: Macmillan Publishing Company.
- Hidayat, N. dan Sri S. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Iswanto, R. 1989. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai dan Putih Telur terhadap Mutu Bakso Sapi. Skripsi*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.
- Jones, D. W., dan A. J. Amos. 1983. *Modern Cereal Chemistry (6th ed)*. London: Food Trade Press.
- Kartika, B., Pudji H., dan Wahyu S. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Kasmidjo, R. B. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Koswara. 1995. *Teknologi Pengolahan Kedelai*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

- Makfoeld. 1984. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corp.
- Moeljaningsih, 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka Terhadap Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Muchtadi, T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Nirawan, I. G. N. 1992. *Agar Kerupuk Lebih Berkualitas*. Surabaya: Jawa Post.
- Price, J. F. dan B. S. Schweigert. 1971. *The Science of Meat and Meat Products, 2nd edition*. San Fransisco: W. H. Freeman and Company.
- Rukmana, H. R. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Salim. 2003. *Ketela Pohon*. <http://www.iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=6&doc=6b29> (18 Januari 2009).
- Satin, M. 2010. *Functional Properties of Starches*. <http://www.fao.org/ag/ags/Agssi/starch41.htm> (28 September 2010).
- Soemaatmadja, D. 1984. *Pemanfaatan ubi Kayu Dalam Industri Pertanian*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan industri Hasil Pertanian.
- Soetanto, N. E. 2008. *Tepung Kasava dan olahannya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-2, Cetakan ke-3*. Yogyakarta: Liberty.

- Sudarmadji, S., Bambang H., dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi ke-4, Cetakan ke-2*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumaatmaja, S.M., Ismunadji, Sumarno, M.Syah, Manurung, dan Yuswandi. 1985. *Kedelai*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Suprapti L. M. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Tarwiyah, K. 2001. *Kerupuk*. <http://www.smecca.com/TTG/kerupuk.pdf> (18 Maret 2008).
- Tjokroadikoesoemo, P. Soebiyanto. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta: PT Gramedia.
- Wahyono, R. dan Marzuki. 2006. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Widjanarko, S. 2008. *Interaksi Komponen Kimiawi Dalam Produk Pangan*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/20/interaksikomponen-kimiawi-dalam-produk-pangan-simon-bw/> (1 November 2010).
- Winarno, F. G. 1993. *Teknologi Gizi Pangan dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wiriono, H., 1984. *Mekanisasi dan Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Bogor: Departemen Perindustrian.