

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. KESIMPULAN

1. Peningkatan jumlah tepung pisang yang digunakan menyebabkan peningkatan kadar air, penurunan daya patah dan volume spesifik serta menghasilkan *cookies* yang semakin gelap.
2. Peningkatan jumlah tepung pisang yang digunakan menyebabkan penurunan kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan *mouthfeel* tetapi mengalami peningkatan kesukaan terhadap daya patah *cookies*.
3. Perlakuan yang dipilih adalah substitusi tepung terigu tepung pisang kepok putih pregelatinisasi adalah perlakuan 40%.

6.2. SARAN

Perlu dilakukan penelitian untuk meningkatkan penggunaan pisang kepok putih sebagai substitusi terigu pada pembuatan *cookies* hingga 100%. Penggunaan pisang kepok putih yang semakin meningkat akan menghasilkan *cookies* yang sangat mudah dipatahkan dan meremah. Tepung pisang kepok putih tidak memiliki kandungan gluten sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan menambahkan hidrokoloid yang memiliki sifat viskoelastis seperti pada gluten agar *cookies* tidak meremah atau berpasir.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, F. 2015. Karakteristik Cookies dengan variasi lama Pengukusan Pisang Tanduk (*Musa paradisiacal corniculata*) Pada tepung Pisang Pregelatinisasi. *Skripsi S-1*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Ambarini. 2006. *Kue Kering Ekonomis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- AOAC. 2006. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Armbrister, W.L., Setser C.S. 1994. Sensory and Physical Properties of Chocolate Chip Cookies Made with Vegetable Shortening or Fat Replacers at 50 and 75% Levels. *American Association of Cereal Chemists*. 71(4):344-351.
- Azizah, N. 2011. Physicochemical and Organoleptic Properties of Cookies Incorporated with Legume Flour. *International Food Research Journal* 19(4):1539-1543
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2013. *Tabel Produksi Tanaman Hias di Indonesia* 2013. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=52 (11 Mei 2015).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: SNI 01-2973-1992.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Margarin*. Jakarta: SNI 01-3541-1994.
- Causiol, L. 2001. *Postharvest Quality Conventional and Organically Grown Banana Fruit*. Master of Science by Research In Postharvest Technology. Instiute of Agriculture of Agritechnology.
- Charley, H. 1982. *Food Science* (2nd ed). New York: John Willey and Sons

- Darusman, A. 2011. *Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Kayu dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Biskuit Semi-Sweet Selama Delapan Minggu Penyimpanan*, Skripsi S-1. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya.
- Departemen Pertanian. 2009. *Dasar Dasar Penyuluhan Pertanian*. <http://www.pustaka.deptan.go.id> (12 Mei 2015).
- Fardiaz, dkk. 2007. Isolasi dan Karakterisasi Melanoidin Kecap Manis dan Peranannya Sebagai Antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol XVII No3*. Bogor: IPB.
- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Gomez MI, Obilana AB, Martin DF, Madzvanuse M and ES Manyo. 1997. *Manual of Laboratory procedures for quality evaluation of sorghum and millet*. India: International Crops Research Institute for the Semi Arid Tropics (ICRISAT).
- Harper, J. M. 1981. *Extrusion of Foods*. Boca Raton: CRC Press, Inc.
- Hanneman. 1989. *Bakery Flour Confectionary*. Oxford: Heitienann Professional Publish Ltd.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. Volume 1. USA: CRC Press.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Lim, T.K. 2012. *Edible Medicinal and Non Medicinal Plants*. (Vol.3). New York: Springer.
- Manley, D. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes For The Food Industry*. England: Woodhead Publishing LTD and CRC Press Ltd.
- Matz, S. A. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: AVI Publishing Co. Inc.
- McWilliams, M. 1997. *Foods Experimental Perspectives*. (3rd ed). New Jersey: Prentice-Hal Inc.
- Meilgaard, M., Civille, G. V. Dan Car B. T. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. (3rd ed). Boca Raton, Florida : CRC Press.
- Ngraho. 2008. *Budidaya Tanaman Pisang*. http://www.ngraho.com/2008/02/21/budidaya_pisang (11 Mei 2015)

- Palupi, H.T. 2012. Pengaruh Jenis Pisang dan Bahan Perendam Terhadap Karakteristik Tepung Pisang (*Musa Spp*), *Jurnal Teknologi Pangan Vol. 4 No.1*.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D. A. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*. Penyunting: Wisnu Broto. Balai Besar Penerbitan dan Pengembangan Pertanian.
- Ranganathan, S. 2014. *Carbohydrate Changes During The Ripening of Plantains*. Department of Bio-Chemistry, Indian Institute of Science, Bangalore.
- Turisyawati, R. 2011. Pemanfaatan Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Cookies. *Skripsi S-1*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Satuhu, S. dan A. Supriadi. 1994. *Budidaya Pisang. Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Smith, W. H., 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies*. Technology, Production and Management. London: Applied Science Publisher.
- Stover, R.H. dan Simmonds, N.W. 1987. *Bananas, Tropical Agricultura Series*. Essex UK: Longman Scientific and Technical.
- Sudarmadji, S. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty.
- Sudha, M.L., Srivastava., A.K., Vetrmani, R., Leelavathi, K. 2007. Fat Replacement in Soft Dough Biscuits: Its Implication on Dough Rheology and Biscuit Quality. *Journal of Food Engineering* 80 (2007) 922-930.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking, Revised* (3rd ed). Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Soeseno, A. W. 2011. Pengaruh Tingkat Substitusi Sukrosa Oleh Sorbitol terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Jagung *Reduced Sugar, Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Turksoy, S., S. Keskin, B. Ozkaya dan H. Ozkaya. *Effect of Black Carrot (Daucus carota L. Ssp. sativus var. atrorubens Alef.) Fiber Addition on the Composition and Quality Characteristics of*

- Cookies. *Journal of Food, Agriculture & Environment* Vol 9 (3&4): 57-60.2011
- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun untuk Berbagai Produk Makanan Olahan dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. Bogor: IPB
- Vaclavik, V. A. dan E. W. Christian. 2008. *Essentials of Food Science*. 3rd edition. New York: Springer Science + Business Media, LLC.
- Yuni, A., Arief, R.W., Mulyanti, N. 2013. Processing of Banana Flour Using a Local Banana as Raw Material in Lampung. *Int. Journal on Advance Science Engineering Information Technology*.