

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

- a. Proporsi terigu dan tepung jagung berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap volume, volume spesifik, dan kompresibilitas, serta tingkat kesukaan panelis pada keseragaman pori dan rasa *brownies* kukus yang dihasilkan
- b. Proporsi terigu dan tepung jagung tidak berpengaruh nyata ($\alpha = 5\%$) terhadap kadar air dan tingkat kesukaan panelis pada kelembutan *brownies* kukus yang dihasilkan
- c. Peningkatan proporsi tepung jagung sampai dengan 60% akan menurunkan volume, volume spesifik, dan kompresibilitas *brownies* kukus yang dihasilkan
- d. *Brownies* kukus yang paling disukai panelis adalah *brownies* kukus dengan proporsi terigu dan tepung jagung sebesar 80%:20%

6.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan *moistness brownies* kukus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2005. *Jagung Mutiara (Flint Corn)*. Available at : http://www.ipitek.net.id/ind/teknologi_pangan/index.php?mnu=2&d=302 (4 September 2008)
- Apriadji, W. H. 2007. *Makan Enak Untuk Sehat, Bahagia, dan Awet Muda*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Apriadji, W. H. 2008. *Healthy Brownies: Brownies Sehat Alami Kukus & Panggang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Ben, E. S. A. Hakim dan Zulianis. 2007. *Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Singkong dengan Fraksinasi Butanol-Air*. Jurnal Sain dan Teknologi Farmasi, Vol 12 (1): 1-11.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Cunningham, F.E. 1976. Properties of Egg White Foam Drainage. *Poultry Sciene*. Vol 55: 738-743. <http://albumen.stanford.edu/library/c20/cunningham1976.html> (9 Agustus 2008).
- DeGarmo, E. P. W. G. Sullivan, dan J. A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9th Edition*. USA: Macmillan Publishing Company
- Desrosier, N. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Jakarta : UI Press.
- Elliason, A. C. dan K. Larson. 1993. *Cereal in Bread Making: A Molecular Colloidal Approach*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Faridah, A., dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Available at: [http://118.98.172.35:8808/kump_files/Buku%20Sekolah%20Elektronik%20\(BSE\)/SMK/Kelas%20XII/Kelas%20XII_smk_patiseri_anni.pdf](http://118.98.172.35:8808/kump_files/Buku%20Sekolah%20Elektronik%20(BSE)/SMK/Kelas%20XII/Kelas%20XII_smk_patiseri_anni.pdf). (5 Maret 2009).

- Fennema, O. R. 1996. *Food Chemistry 3rd ed.* Marcel Dekker, Inc. New York: Basel Hongkong.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Goesaert, H., P. Leman, dan J. A. Delcour. 2008. Model Approach to Starch Functionality in Bread Making. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*.
- Hanneman, L. J. 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann Professional Publish Ltd.
- Hardware,A., J. Young, dan The Frenchman's Corner .2008. *Baked Goods Department*. Available at: <http://www.cmrfair.com/crmpdf/32%20Baked%20Goods%2008.pdf>. (24 September 2008).
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. New York: Blackwell Publishing
- Hunterdon. 2008. *Drop or Bar Cookie*. Available at: <http://www.co.hunterdon.nj.us/depts/rutgers/20084HAgFair/4H/FoodExhibits/Foods-Nutrition/ScoreSheets/DropBarCookie.pdf>. (24 September 2008).
- Iriany,R. N., M. Yasin H.G., dan A.Takdir M. 2008. *Asal, Sejarah, Evolusi, dan Taksonomi Tanaman Jagung*. Available at: <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/tiga.pdf>. (22 Januari 2009).
- ISM bogasari flour mills and Laboratory Control. 1996. *Pedoman Analisa Laboratorium*.
- Joomla. 2008. *History Of Brownies*. Available at: <http://cocobrownies.com/id> (24 April 2009).

- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kent, A. 1983. *Food Science and Technology*. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Kulp, K dan Joseph G. P, Jr. 2000. *Handbook of Cereal Science and Technology*, 2^{ed} revised and expanded. New York: Marcel Dekker, Inc
- Litbang. 2005. *Prospek dan Pengembangan Agribisnis: Dukungan Aspek Teknologi Pasca Panen*. Available at : <http://www.litbang.deptan.go.id/special/komoditas/files/0106L-PPANEN.pdf>. (17 September 2008).
- Llorca. E, Isabel .H, Isabel. P.M, Amparo. Q, V. Larrea, dan Angeles. L. 2005. *The Structure of Starch Granules in Fried Battered Products*. Departamento de Tecnologia de Alimentos. Universidad Politecnica de Valencia. Available at : mihernan@tal.upv.es (7 Juli 2008).
- Lopez, A. C. B., J. P. G. Accacia, dan G. C. Roberto. 2004. *Flour Mixture of Rice Flour, Corn, and Cassava Starch in The Production of Gluten Free White Bread*. Brazil: Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology Vol 47 (1): 63-70
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manual : Manual 4. Baking and Cooling of Biscuit*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- National Starch and Chemical Company. 1996. *Food Starch Technology*. Available at: <http://eu.foodinnovation.com/pdfs/foodstarch.pdf>. (14 Januari 2010)
- Nottingham, B. 2009. *Waspada! Bahan Pembuat Kue*. Available at: http://warungmuslimah.multiply.com/journal/item/32/Waspada!_Bahan_Pembuat_Kue. (31 Januari 2009).
- NZIC. 2008. *The Chemistry of Baking*. Available at: <http://www.nzic.org.nz/ChemProcesses/food/6D.pdf>. (24 September 2008).
- Petersen, N. B. 1975. *Edible Starch and Starch-Derived Syrups*. New Jersey: Noyes Data Corporation.
- Purwono dan Hartono. 2008. *Bertanam Jagung Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Richana, N. dan Suarni. 2008. *Teknologi Pengolahan Jagung*. Available at: <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/duatiga.pdf>. (22 Januari 2009).
- Sediaoetama, A.J. 2006. *Ilmu Gizi : Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jilid I. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sinartani. 2010. *Tepung Jagung Berdaya Saing*. Available at: <http://www.sinartani.com/pascapanen/tepung-jagung-berdaya-saing-1235969294.htm>. (16 Januari 2010).
- Stadelman, W. J. dan O. J. Cotterill. 1990. *Egg Science and Technology*. New York: Food Product Press.
- Standar Industri Indonesia (SII 0265.80). 1987. *Mutu dan Syarat Uji Tepung Jagung*. Jakarta : Departemen Perindustrian.
- Suarni dan S. Widowati. 2008. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung*. Available at:

<http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/tiganol.pdf>. (23 Januari 2009).

Subekti, N.A., Syafruddin, R. Efendi, dan S. Sunarti. 2008. *Morfologi dan Fase Pertumbuhan Jagung*. Available at: <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/empat.pdf>. (10 Juli 2009).

Sudarmadji, S., B.Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.

Sufi, S.Y. 1999. *Kreasi Coklat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Suwandi, J., T. Hanum, R. Sugiharto. 1998. *Sifat Fisik Tepung Campuran dan Sifat Organoleptik Roti Tawar dari Beberapa Formula Hasil Simulasi Tepung Campuran*. Available at: <http://my.opera.com/dbmc/blog/sifat-fisik-tepung-campuran-dan-sifat-organoleptik-roti-tawar-dari-beberapa-form>. (14 Januari 2010)

Vanire, S. 2009. *Cakes Mixing Method*. Available at: <http://www.dypatil.in/picrepimage/CHEF%20SHILA%20VANIRE.%20Cake%20mixing%20methods.pps>. (4 Juni 2009).

Winarno, F.G. 2000. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wordpress. 2008. *Steamed Brownies (Brownies Kukus)*. Available at: <http://homeresto.wordpress.com/2008/03/04/steamed-brownies-brownies-kukus/html> (4 Maret 2008).