

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Penambahan bengoang dengan berbagai macam proporsi berpengaruh nyata terhadap sifat fisikokimia (kadar air, daya serap minyak, kadar lemak dan tekstur (*hardness* dan *cohesiveness*)).
2. Penambahan bengoang dengan berbagai macam proporsi berpengaruh nyata terhadap organoleptik (tekstur, rasa dan kemudahan ditelan (*moist*)) *hashbrown* singkong.
3. Penambahan bengoang meningkatkan kadar air dan menurunkan daya serap minyak, kadar lemak dan tekstur (*hardness* dan *cohesiveness*).
4. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *hashbrown* singkong-bengoang dengan proporsi 35% bengoang dengan kadar air 52,31%, daya serap minyak 60,66%, *hardness* 3.928,068 g, *cohesiveness* 0,444 g dan tingkat kesukaan netral hingga agak suka.

#### **6.2. Saran**

Penelitian produk *hashbrown* singkong dengan penambahan bengoang telah menghasilkan karakteristik yang baik sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai penggunaan bengoang terhadap *hashbrown* dengan umbi lainnya.

## Daftar Pustaka

- Azani, Surya. 2003. *Pemanfaatan Ekstrak Biji Bengkoang (Pachyrizus erosus) sebagai Larvisida Terhadap Larva Nyamuk Aedes spp.* Padang: Universitas Andalas.
- British Nutrition Foundation (BNF). 1990. *Complex Carbohidrat in Foods.* The Report of The 's task Forse, Chapman and Hall, London.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia 2011-2014 Produksi Umbi-umbian di Indonesia.* Jakarta.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2<sup>nd</sup> edition* . New York: John Wiley and Sons.
- Damayanti, K. 2010. *Pembuatan Tepung bengkuang dengan Kajian Konsentrasi Natrium Metabisulfit ( $Na_2S_2O_3$ ) dan Lama Perendaman.* Skripsi. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional Jawa Timur. Surabaya.
- DeMan. 1985. *Kimia Makanan Edisi Kedua.* Bandung: Penerbit ITB.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology: Principle and Practice 2<sup>nd</sup> Edition.* Combridge: Woodheed Publishing Limited.
- Franck, A. 2002. *Technological Funcionality of Inulin and Oligofructose in British Journal of Nutrition Volume 87.* UK: CABI Publishing.
- Hariati, Isni, T. C. Nisa, dan A. Barus. 2012. *Tanggap Pertumbuhan dan Produksi Bengkuang Terhadap Beberapa Dosis Pupuk Kalium dan Jarak Tanam.* *Jurnal Online Agroteknologi.* 1: 99-108.
- Heyne, K., (1987), *Tumbuhan Berguna Indonesia.* Jilid 3. Departemen Kehutanan, Jakarta.

- Indrajati, A.E., 2006. *Produksi Sirup FOS (Fruktooligosakarida) dari Tepung Inulin secara Hidrolisis Asam*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Inka, R.K.Dianzy, dan Suhartiningsih. 2015. Pengaruh Proporsi Pati Bengerkoang dan Tujung Kacang Hijau terhadap Sifat Fisik dan Jumlah Mikroba Bedak Dingin. e-Journal. 4(1):14-24.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UDM.
- Ketaren. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Lawrence, G.H.M., 1951. *Taxonomy of Vascular Plants*. The Macmillan Company, New York.
- Linder, MC. 2006. *Biokimia Nutrisi dan Metabolisme*. UI-Press. Jakarta: 265-278.
- Lukman, I., N. Huda, dan N. Ismail. 2009. *Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget*. Asian Journal of Food and Agro-Industri. 2(2):171-180.
- Marsono, Y and Topping D. L., 1993. *Complex Carbohydrate in Australian Rice Produk-Influence of Microwave Cooking and Food Processing*. Food Science and Technology. LWT 26: 364-370.
- Moskowitz, H.R. 1987. *Food Texture: Instrumental And Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Mulyani, T. Sudaryati, A. Susanto. 2011. *Kajian Peran Susu Skim dan Bakteri Asam Laktat pada Minuman Sinbiotik Umbi Bengkuang*. Surabaya: UPNVeteran.
- Nurul, H., I. Boni, and I. Noryati. 2009. *The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca Flour on The Linear Expansion, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers*. Int. Food Res. J.16: 159–165.
- Popik. 2009. *Hashbrown*. USA: Marcel Dekker.

- Pitono, N. C. 2015. Pengaruh Proporsi Bandeng (*Chanos chanos*)-Menjes terhadap Sifat Fisikokimia dan organoleptik *Nugget* Bandeng. *Skripsi S-I*. Fakultas Teknoloi Pertanian UKWMS. Surabaya.
- Prabawati, S., N. Richana, dan Suismono. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Tabloid Sinar Tani Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XLI.
- Pulungan, E.N. 2013. *Uji Daya Terima dan Nilai Gizi Brownies Singkong*. Sumatera: Fakultas kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Rahayu, W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Roshental, A.J. 1999. *Food Tekture Measurement and Perception*. Maryland: Gaithersburg
- Rukmana, R . 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pascapanen*. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Rukmana, R. 2002. *Bertanam Petsai dan Sawi*. Kanisius, Yogyakarta
- Sardesai, V. M. 2003. *Introduction to Clinical Nutrition*. USA: Marcel Dekker, Inc on: Herb Panduan Hunters.
- Schneeman, B.O., 1986. *Dietary fiber: Physical and Chemical Properties, Methods of Analysis, and Physiological Effects*. Food Tech. : 104-110.
- Slavin, J.L., 1990. *Dietary Fiber: Mechanisms or Magic on Disease Prevention*. Nutr. Today Nov/Dec: 6-10.
- Soebiyanto, P.T.1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. PT Gramedia : Jakarta.
- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi.1997. *Prosedur analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Edisi Keempat*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.

- Sumardjo, D. 2009. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah mahasiswa Kedokteran*. Jakarta: EGC
- Tokopedia. 2015. Alat Pamarut. [www.tokopedia.com](http://www.tokopedia.com) [diakses tanggal: 5 Oktober.2015].
- Wahyu, M.K. 2008. *Pemanfaatan Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Film*. Bogor: Jurusan Teklogi Industri Pangan. Universitas Padjajaran.
- Wellyanlina, F. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna terhadap Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 9-17
- Wibowo. A., Faizah H. dan Vonny S.J., 2014. *Pemanfaatan Wortel dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe*. SAGU. 13(2): 27-34.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. (2011). *Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (Dioscorea spp.)*. *Agritech* 31(4): 378-383.
- Winarno, F.G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Putaka Utama.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta.: PT. Gramedia Pustaka Utama.