

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Penambahan konsentrasi lobak pada *hashbrown* singkong-lobak meningkatkan kadar air dan menurunkan daya serap minyak, kadar lemak, dan tekstur (*hardness* dan *cohesiveness*).
2. penambahan konsentrasi lobak berdasarkan sifat organoleptik berpengaruh nyata terhadap kesukaan pada aroma, rasa, dan kemudahan ditelan *hashbrown* singkong-lobak.
3. Penambahan konsentrasi lobak dapat memberikan perbedaan nyata terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *hashbrown* singkong.
4. Perlakuan terbaik yang dipilih adalah *hashbrown* singkong-lobak dengan konsentrasi 30% lobak dengan kadar air 55,83%, daya serap minyak 32,84%, tekstur *hardness* 3126,26 g dan *cohesiveness* 0,36 g.

6.2 Saran

Penelitian *hashbrown* singkong dengan penambahan lobak dapat memberikan karakteristik *moist* sehingga dapat digunakan untuk penelitian lanjutan dengan menggunakan umbi-umbian yang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali N.B.V dan Rahayu, 1999. Wortel dan Lobak. Jakarta: Penerbit Penebar. Swadaya Hal 7-9.
- Anonim, 2010. *Sehat Dengan Lobak*. <http://forum.um.ac.id>. 20 oktober 2015
- AOAC, 1995. *Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: Assosiation of Official Analytical Chemistry.
- Biro Pusat Statistik. 2009. Statistik Indonesia; Harvested Area, Yield Rate and Production of Cassava by Province. Available at : http://www.datastatistikindonesia.com/component/option.com_tabel/k_at.1/idtabel.111/Itemid.165 (diakses tanggal 20 Oktober 2015).
- British Nutrition Foundation (BNF), 1990. Complex carbohydrates in foods. *The report of the British Nutrition Foundation's Task Force*, Chapman and Hall, London.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wooton. 2009. *Food Science*. Jakarta: UI-Press.
- Charley, H. 1982. Food Science 2nd edition . New York: John Wiley and Sons.
- De Leenheer, 1996, *Production and use of inulin: industrial reality with a promising future; in Carbohydrates as organic raw materials*, Vol. 3, 67–92, New York: VCH.
- De Man . J.M. 1985. Kimia Makanan edisi kedua . Bandung : Penerbit ITB.
- Gadiyaram, K.M. and Kannan G. 2004. Comparison of Textural Properties of Low-fat Chevon, Beef, Pork, and Mixed-Meat Sausages Agricultural Research Station, Forth Valley State University, Fort Valley, Georgia 31030, USA. *J. South Africa of Animal Science* 1 (34).
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia Edisi Ke dua*. Bandung: ITB.

- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Kaur, N., and Gupta, A.K., 2002, *Applications of inulin and oligofructose in health and nutrition*, J.Biosci. 7:703-714.
- 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.
- Marsono, Y. and Topping, D.L., 1993. Complex carbohydrates in Australian rice products-influence of microwave cooking and food processing. *Food Science and Technology, LWT* 26: 364- 370.
- Marsono, Y. 2004. *Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada.
- Marsono, Y. 2008. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. *J. Tek. Pangan dan gizi*, 7(1): 19-27.
- Moskowitz, H.R. 1987. *Food Texture: Instrumental And Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Muhazalin, N., Laili, H., dan Soenar, S., 2015. Evaluasi Mutu dan Kandungan Serat *Nuggets* Berbahan Dasar Ampok Jagung. *J. Teknologi dan Kejuruan*, 38 (2): 157-165
- Nisa, T.K., 2013. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus Heterophyllus* LMK) Terhadap Kualitas Organoleptik Nugget Ayam. *FSCEJ* 2 (1): 62-70.
- Nurmalia. 2011. Nugget Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Siap Saji Rendah Lemak dan Protein Serta Tinggi Serat. *Penelitian*, Fakultas Kedokteran UNDIP, Semarang
- Nurul, H., Boni, I., and Noryati, I. 2009. The Effect of Different Rations of Dory Fish to Tapioca Flour on the Linear Expansion, Oil Absorption, Colour, and Hardness of Fish Crackers. *J. International Food* 16: 159-165.

- Popik, 2009. *Hash Browns*. USA: Marcel Dekker.
- Prabawati, Sulusi, dan Nurhayati. 2011. *Inivasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Mei. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- 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.
- Sardesai, V.M. (2003). *Introduction to Clinical Nutrition*. Ed ke-2. 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.
- Sirait, J.T. 2007. *Memahami Aspek-aspek Pengelolaan Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Slavin, J.L., 1990. Dietary Fiber: Mechanisms or Magic on Disease Prevention. *Nutr. Today Nov/Dec*: 6-10.
- Sudarmadji, S., B.Haryono dan Suhardi. 1998. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprayogi, M.S. 2010. Proporsi Tepung Porang (*Amorphophallus Oncophyllus Blume*) : Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Naget Itik Serati. Fakultas Teknik Pangan. Universitas Pelita Harapan. Jakarta.
- Sutapradja, H., 2013. Tehnik Mempertahankan Mutu Lobak (*Raphanus sativus* L.) dengan Menggunakan Alat Pengering Vacum. *Balai Penelitian Tanaman Sayuran Lembang*: Bandung.
- Tjokroadikoesoemo, P.S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu lainnya*. Jakarta: PT. Gramedia.

- Wahyu, M.K. 2008. *Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film*. Bogor: Jurusan Teknologi Industri Pangan. Universitas Padjajaran.
- Wellyalina, F. Azima, dan Aisman. 2013. Pengaruh Perbandingan Tetelan Merah Tuna dan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2* (1): 9-17.
- Wibowo, A., Faizah, H., dan Vonny, S.J., 2014. *Pemanfaatan Wortel (Daucus carota L.) dalam Meningkatkan Mutu Nugget Tempe*. Riau: Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Riau. ISSN 1412-4424 13 (2).
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, S., Harmayani, E. dan Nurismanto, R. (1996). Karakteristik dan profil inulin beberapa jenis uwi (*Dioscorea app.*). *Agritech* 31(4): 378-383.