

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. X Surabaya berdiri pada tahun 1978 dan didirikan di Jalan R No. 7-9 Surabaya.
2. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
3. Bahan pengemas yang digunakan oleh PT. X Surabaya adalah plastik, aluminium foil, kaleng dan karton.
4. PT. X Surabaya menyimpan bahan baku, bahan pembantu, dan produk jadi dengan sistem FIFO.
5. Pengawasan mutu dilakukan pada bahan baku dan bahan pembantu, proses produksi hingga produk akhir yang dihasilkan.
6. Pemanfaatan tepung kacang merah sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *wafer* dapat menggunakan konsentrasi yang cukup tinggi, karena rasa dan aroma kacang merah masih dapat diterima konsumen meskipun dalam jumlah besar.
7. Konsentrasi terbaik dalam pembuatan *wafer* dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 5%.
8. Pensubstitusian tepung kacang kedelai yang dapat digunakan dalam pembuatan wafer adalah sebesar 20%.
9. Tepung tempe kacang komak berpotensi untuk diolah menjadi wafer.
10. Tepung ubi jalar dapat digunakan sebagai bahan substitusi parsial tepung terigu dalam pembuatan opak wafer dengan penggunaan konsentrasi yang kecil.

11. Untuk pembuatan opak *wafer* diperkirakan dapat menggunakan tepung kentang dari varietas K Kanchan yang diharapkan tidak menyebabkan opak *wafer* yang dihasilkan terlalu keras.

13.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih mendalam untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung *legumes* dan tepung umbi-umbian dalam pembuatan wafer.



DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous^a. *Cookies*. Available at: www.warintek.ristek.go.id (21 Februari 2010)
- Anonimous^b, 2006. *Tepung Telur*. Available at: www.warintek.ristek.go.id (9 Januari 2010)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.M Flert, dan M Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah : Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta : Universitas Indonesia-Press.
- Brown, W.E. 1992. *Plastics in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keternakan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta : CV Akademika Presindo.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan SNI 01-2973-1992. 1992. *Syarat Mutu Biskuit*.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan SNI 01-3751-2006. 2006. *Syarat Mutu Tepung Terigu*.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan (3rd edition)*. Jakarta: UI Press.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2009. *Konsep Pedoman Sanitasi dan Hygiene Agroindustri Perdesaan*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Faridah, A. , Pada, K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fellows, P. dan Barry Axtell. 1993. *Appropriate Food Packaging*. The Netherlands: Tool Publications.

- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Handayani, W. 2005. *Pembuatan Cookies Tekameco dari Tepung Kacang Merah dengan Penambahan Modisco*. Senarang: Universitas Negeri Semarang (Tugas Akhir-Abstrak).
- Hariyadi, S. 2004. *BOD dan COD Sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Harnani, S. *Studi Karakteristik Fisikokimia dan Kapasitas Antioksidan Tepung Tempe Kacang Komak (Lablab purpureus (L.)Sweet)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, 3, 99-106.
- Heinnermen. 2003. *Khasiat Kedelai Bagi Kesehatan Anda Terjemahan*. Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Jenie, B.S.L dan W.P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Bogor: Kanisius.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kartika, B. 1991. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Laksmiarti, T. dan H. Maryani. 2010. *Tetap Sehat di Usia Lanjut dengan Gizi Sehat*. <http://www.tempo.co.id>. (16 Juni 2010).

- Manullang, M. 1983. *Organisasi dan Manajemen*. Yogyakarta : Liberty.
- Matanews. 2010. *Beragam Manfaat Kacang Hijau*. Available at: <http://matanews.com/2010/01/16/beragam-manfaat-kacang-hijau>. (13 Juni 2010).
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering 2nd edition*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mudjisihono, R, S.J. Munarso, dan Z. Noor. 2002. *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau dan Gliseril Monostearat pada Tepung Jagung Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptis Roti Tawar yang Dihasilkan*. Agritech Vol.13, No.4,/Vol. 14, No.1.
- Purnawijayanti. 1999. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ratnasari, A. 2004. *Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Cake*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya (Skripsi).
- Rosenthal, A.J. 1999. *Food Texture, Measurement and Perception*. Gaithersburg: An Aspen Publication.
- Santoso. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai Teori dan Praktek*. Malang: Universitas Widyagama.
- Singh, N., L. Kaur, R. Ezekiel dan H. S. Guraya. 2005. *Microstructural, Cooking and Textural Characteristic of Potato (Solanum tuberosum L.) Tubers in Relation to Physicochemical and functional Properties of Their Flour*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 85, 1275-1284.
- Singh, S., C.S. Riar, dan D.C. Saxena. 2008. *Effect of Incorporating Sweetpotato Flour to Wheat Flour on The Quality Characteristics of Cookies*. African Journal of Food Science, 2, 065-072.
- Sportindo. 2007. *Kacang Merah Sumber Protein Nabati yang Bebas Lemak dan Rendah Kalori*. Available at: http://www.sportindo.com/page/192/Food_Nutrition/Articles_Tips/

Kacang Merah Sumber Protein Nabati yang Bebas Lemak dan Rendah Kalori.htm (9 Juni 2010)

- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. Westport Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Sumarni. M, J. Soeprihanto. 1999. *Pengantar Bisnis (Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan) edisi ke lima*. Yogyakarta: Liberty.
- Susanto, T. dan Yunianta. 1987. *Teknologi Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV Family.
- Terry, G.R. 1986. *Asas-Asas Manajemen Terjemahan*. Bandung: Alumni.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.