

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Perbedaan proporsi terigu, tepung kacang merah, dan tepung kedelai berpengaruh nyata ($\alpha = 0,05$) terhadap sifat sensoris warna, kerenyahan, dan rasa *cookies*.
2. *Cookies* dengan perlakuan terbaik yang disukai panelis adalah *cookies* dengan rasio terigu : tepung kacang merah : tepung kedelai adalah 40:30:30.
3. Berdasar hasil uji sifat kimia *cookies* dengan perlakuan terbaik memiliki kadar air 12,32% ; kadar abu 3,13% ; kadar lemak 15,47% ; kadar protein 15,64% ; kadar karbohidrat *by difference* 53,44% ; kadar pati resisten 31,58% ; kalori sebesar 352,39 kkal.
4. Berdasar hasil uji sifat fisik *cookies* dengan perlakuan terbaik memiliki nilai *lightness* sebesar 51,5 ; *redness* sebesar 18,25 ; dan *yellowness* sebesar 23.

6.2. Saran

Perlu dilakukan pengujian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan nutrisi lain *cookies* dengan substitusi tepung kacang merah dan tepung kedelai terhadap terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Anonimus. 2006. *Kraker dan Cookies*. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/KRAKER%20DAN%20COOKIES.pdf>. [11 September 2009].
- Anonimus. 2011. *Susu Bubuk Skim*. http://www.tokocsc.com/Susu_skim.html. [3 Juli 2011].
- AOAC. 1995. *Official Methods od Analysis*. Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.
- Astawan, M. 2008. *Biskuit*. <http://cybermed.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/pda/detail.aspx?x=Nutrition&y=cybermed|0|6|467>. [11 September 2009].
- Bantle, J.P. 2009. Dietary Fructose and Metabolic Syndrome and Diabetes, *The Journal of Nutrition*., 139 : 1263s-1268s.
- Belitz, H.D., W. Grosch, dan P. Schieberle. 2004. *Food Chemistry 3rd revised edition*. Germany : Springer.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wotton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh : H. Purnomo dan Adiono. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd ed*. Canada : John Willey and Sons, Inc.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy, 9th edition*. New York : MacMillan Publishing Company.
- Dewi, M.E. 1998. Kajian Pengaruh Proporsi Tepung Sukun – Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Biskuit

- Manis, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Dills, W.L. 1993. Protein Fructosylation : Fructose and The Maillard Reaction, *Journal of Clinical Nutrition.*, 58:779-787.
- Djarmiko, B. dan A. Pandji Widjaja.1985. *Teknologi Minyak dan Lemak I*. Bogor : Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Faridah, A., K.S., Yulastri, A., dan Yusuf, L. 2008. *Patiseri Jilid 3 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gustiari, H. 2009. Sifat Fisiko-Kimia dan Indeks Glikemik Produk *Cookies* Berbahan Baku Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) Termodifikasi, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hanover, L.M. and White, J.S. 1993. Manufacturing, Composition, and Application of Fructose, *Journal of Clinical Nutrition.*, 58:724s-732.
- Iswanto, R. 1989. Mempelajari Pengaruh Penambahan Tepung Tempe, Tepung Kedelai, dan Putih Telur Terhadap Mutu Bakso Sapi, *Skripsi*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian : IPB, Bogor.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kumari, M., Urooj, A. dan Prasad, N.N. 2007. Effect of Storage on Resistant Starch and Amylose Content of Cereal-Pulse Based Ready-To-Eat Commercial Products, *Food Chemistry.*, 102 : 1425-1430.
- Kunaipah. 2008. *Kacang Merah*. <http://www.wikipedia.com> [27 Juli 2011]
- Kusworo, D. 2007. *Beberapa Bahan Pemanis Alternatif yang Aman*. <http://www.gizi-net/pemanis/alternatif/berita/fullnews>. [14 Juli 2008].
- Marsono, Y. 1998. Resistant Starch : Pembentukan, Metabolisme, dan Aspek Gizinya (Review). *Agritech*: 18 (4): 29-35.

- Marsono, Y., Wiyono, P., dan Zuheid Noor. 2002. Index Glisemik Kacang-kacangan. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan* XIII (3): 211-216.
- Marsono, Y. 2004. Serat Pangan dalam Perspektif Ilmu Gizi, *Pidato Pengukuhan Guru Besar Universitas Gajah Mada*, Yogyakarta.
- Marsono Y., P. Triwitono, dan S. Kanoni. 2005. Indeks Glisemik Kacang Buncis (*Phaseolus vulgaris*) dan Kacang Panjang (*Vigna sesquipedalis*) serta Uji Efek Hipoglikemiknya pada Tikus *Sprague Dawley*. *Biota*, X (3):183-191.
- Matz, S.A. 1976. *Bakery Technology and Engineering 2nd Edition*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Co, Inc.
- Meliana, L. 1998. Pemanfaatan Tepung Labu (*Cucurbita moschata*, Duch) Sebagai Pensubstitusi Tepung Terigu Dalam Meningkatkan Kandungan Vitamin A Pada Pembuatan Biskuit, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Nabors, L.O. 2001. *American Sweeteners*. pp. 374-375.
- Poedjiadi, A. 1991. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta : UI Press
- Riana, Apit. 2000. *Nutrisi Tepung Terigu, Halus*. <http://www.asiamaya.com/nutrients/teriguhalus.htm>. [14 Mei 2011].
- Rien. 2009. *Kenalan ama Margarin Yuukk*. <http://www.rienblog.com>. [6 Desember 2009].
- Rukmana, R dan Y. Yuniarsih. 2007. *Kedelai. Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Saputra, I. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik *Cookies* dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul, *Skripsi*, Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies*. Technology, Production, and Management. London : Applied Science Publisher.

- Soedarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi, 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty dan PAU Pangan & Gizi Universitas Gadjah Mada
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Standar Nasional Indonesia. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit*. <http://www.sni.co.id>. [11 September 2009].
- Tjokroadikoesoemo, S. 1986. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Jakarta : PT Gramedia.
- USDA (United States Department of Agriculture). 2011. *Natural Resources Conservation Service*. <http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=PHVU> [12 Mei 2011].
- Wade, P. 1986. *Biscuits, Cookies, and Crackers*. Vol 1: The Principles of The Crafts. London : Blackie Academic and Professional.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production*. London : Applied Science Publishing Ltd.
- Wijayanti, Y.R. 2006. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) Pada Pembuatan Roti Tawar, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Jogjakarta.
- Wikipedia. 2011. Indeks Glikemik. http://id.wikipedia.org/wiki/Indeks_Glikemik. [7 Januari 2012)
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zabik, M.E. 1999. *World Book*. Standart edition. USA : IBM.