

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Proporsi tapioka dan terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air, volume pengembangan, densitas kamba setelah digoreng, daya patah, dan warna, serta sifat sensoris (kenampakan, kerenyahan, rasa, dan warna) kerupuk berseledri, namun tidak berpengaruh nyata terhadap densitas kamba setelah pengeringan.
2. Kerupuk berseledri dengan proporsi tapioka 85% dan terigu 15% merupakan perlakuan terbaik karena memiliki nilai tertinggi, ditinjau dari parameter volume pengembangan dan sifat sensoris (kenampakan, kerenyahan, rasa, dan warna).

#### **6.2. Saran**

Proses penggorengan dapat dilakukan dengan cara dua kali penggorengan agar diperoleh volume pengembangan yang lebih besar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 1991. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Bogor: Akademik Pressindo.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Gula*. Sumber: Dinas Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1990. *Mutu dan Cara Uji Kerupuk*. Sumber Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum dalam Kemasan*. <http://bbia.go.id/sertifikasi/SNI%2001-3553-2006%5B1%5D%20AMDK.pdf> (10 Desember 2011).
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Beryodium*. <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf> (15 Desember 2011).
- Bhatia, Arti (Ed). 1999. *Encyclopaedia of Health and Nutrition First Edition*. New Delhi: Mehra Offset Press.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.R. Canada. 1984. *Engineering Economy seventh edition*. New York: MacMillan Publishing Company.
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan, dan J.A. Bontadelli. 1993. *Engineering Economy 9<sup>th</sup> edition*. New York: MacMillan Publishing Company.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia. 1975. *Mutu dan Cara Uji Terigu*. Sumber: Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Seledri*. Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Eliasson, A.C. (Ed). 2004. *Starch in Food “ Structure,Function, and Applications”*. Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley dan Sons, Inc.

- Firmansyah, M. 1990. *Perbedaan Pengaruh Penggunaan Bahan Air Susu Segar dari Air Susu Asam terhadap Kualitas Kerupuk Susu*. Malang: Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya.
- Fox, P.F. dan J.J. Condon (Ed). 1982. *Food Proteins*. London: Applied Science Publishers.
- Godon, B dan Willm. 1994. *Primary Cereal Processing*. United States of America: VCH Publisher, Inc.
- Hanneman, L.J. 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London : Redwood Burn Limited.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Flour Confectionery*. London: Formerly Head of Department of servise Industries.
- Hapsari, R.D. 2008. Uji Efek Penurunan Kadar Glukosa Darah Ekstrak Etil Asetat Daun Seledri (*Apium graveolens* L.) pada Kelinci Jantan, *Skripsi-S1*, Fakultas Farmasi UMS, Surakarta.
- Harini, F.D. 2008. Uji Efek Penurunan Kadar Gula Darah Fraksi Petroleum Eter Ekstrak Etanol Seledri (*Apium graveolens* L.) pada Kelinci Putih Jantan Galur New Zealand yang Dibebani Glukosa, *Skripsi-S1*, Fakultas Farmasi UMS, Surakarta.
- Haryadi. 1994. Physical Characteristics and Acceptability of the Keropok Crackers from Different Starches, *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 1 (1), 23-26.
- Hidayat, N. dan S. Suhartini. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Huda, B.I., dan Noryati. 2009. The Effect of Different Rations of Dory Fish to Tapioca Flour on the Linear Expansion, Oil Absorption, Colour, and Hardness of Fish Crackers. *Food Science and Technology in Industrial Development*. Institute of Food Research and Product Development. Malaysia: Sains University.
- Hustiany, R. 2005. Karakteristik Produk Olahan Kerupuk dan Surimi dari Daging Ikan Patin (*Pangasius sutchi*) Hasil Budidaya sebagai Sumber Protein Hewani. *Media Gizi dan Keluarga*, 29 (2), 66-74.

- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Mengenal Sifat Fungsional Protein*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Available at <http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index.php> (31 Mei 2011).
- Kusumaningsih, E., Sukardi, S. Wijana. 2007. Studi Pengolahan Tempe Gembus menjadi Keripik dengan Kajian Proporsi Tepung Pelapis. *J. Tek. Pertanian.*, 3 (2), 78-74.
- Lusas, E.W. dan Rooney. 2001. *Snack Food Processing*. New York: CRC Press LLC.
- Matz, S.A. 1962. *Food Texture*. Wespor: The AVI Publishing Company Inc.
- Mohamed, S., N. Abdullah, dan M.K. Muthu. 1989. Physical Properties of Keropok (Fried Crisps) in Relation to the Amylopectin Content of the Starch Flours. Faculty of Food Science and Biotechnology, Malaysia. *J. Sci. Food Agri.* 49, 369-377.
- Moreira, R.G., M. Elena Castell-Perez, dan M. A. Barrufet. 1999. *Deep-Fat Frying Fundamentals and Applications*. USA: Aspen Publishers, Inc.
- Noorakmar, A.W., C.S. Cheow, A.R. Norizzah, A. Mohd Zahid, dan I. Ruzaina. 2012. Effect of Orange Sweet Potato (*Ipomoea batatas*) Flour on the Physical Properties of Fried Extruded Fish Crackers. *International Food Research J.*, 19 (2), 657-664.
- Nurono, S. 1980. *Gula Pasir*. Departemen Farmasi Fakultas matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Nurul, H., I. Boni, dan I. Noryati. 2009. The Effect of Different Ratios of Dory Fish to Tapioca, Oil Absorption, Colour and Hardness of Fish Crackers. *Int. Food Research J.*, 16, 159-163

- Prabowo, B. 2010. Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian UNS, Surakarta.
- Ridwan, R. 2007. Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Kualitas Kerupuk Getas, *Penelitian*, Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang, Padang.
- Rukmana, H.R. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo. 1977. *Ilmu Gizi*. Pikiran Rakyat, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumarna, D. 2008. Pengaruh Proporsi Beras Pecah Kulit, Kacang Tunggak, dan Jagung terhadap Mutu Sereal Mengembang (Puffed) yang Dihasilkan. *J. Tek. Pertanian.*, 4 (1), 41-47.
- Sultan, W. J. 1982. *Practical Baking revised third edition*. Westport: The avi Publishing Company, Inc.
- Suprapti, L.M. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryani, D. A. L. 2001. Kualitas Kerupuk Rambak Kulit Kambing Peranakan Etawah (PE) dan Peranakan Boer (PB) Ditinjau dari Kadar Air, Daya Kembang, Rasa, dan Kerenyahan. *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang.
- Syafitri, S. 1994. Studi Pemanfaatan Minyak Sawit Kasar sebagai Sumber  $\beta$ -Karoten dalam Penggorengan Kerupuk Bawang, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian IPB, Bogor.
- Syafriyudin dan D.P. Purwanto. 2009. Oven Pengering Kerupuk Berbasis Mikrokontroler Atmega 8535 Menggunakan Pemanas pada Industri Rumah Tangga, *J. Tek.*, 2 (1), 70-79.
- Tarwiyah, K. 2001. Kerupuk. *Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Industri Sumatera Barat, Teknologi dan Industri*, Sumatra Barat.

- Tien, R.M. 1997. Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan. *PAU Pangan dan Gizi IPB*, Bogor.
- Wibowo, Sugih. 2001. *Budidaya Bawang (Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.
- Widowati, S., R. Nurjanah, dan W. Amrinola. 2010. Proses Pembuatan dan Karakteristik Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealian Nasional*, Bogor.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yusmeiarti. 2008. Pemanfaatan dan Pengolahan Daging Simawang (*Pangium edule Rienw*) untuk Pembuatan Kerupuk. *Buletin BIPD*, 16 (3), 1-8.