

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung tapioka sebanyak 60 persen mempunyai pemekaran yang terbaik dibanding ketiga perlakuan lainnya.

Penambahan tepung tapioka dan terigu dapat meningkatkan kerenyahan kerupuk susu dimana kerupuk susu yang terbuat dari bahan dasar tahu susu saja (T_0) mempunyai pemekaran yang terendah yaitu $12,26^{+0,38}$ persen sedangkan perlakuan dengan penambahan tepung pada T_1, T_2 , dan T_3 mempunyai pemekaran $20,94^{+0,24}$ persen sampai $26,33^{+0,20}$ persen.

Uji organoleptik memperlihatkan bahwa penambahan tepung tapioka, terigu maupun campuran tepung tapioka dan terigu mempunyai warna kuning sampai coklat, penambahan tepung dapat menutupi rasa spesifik susu dan mempunyai kerenyahan yang digolongkan agak renyah sampai agak tidak renyah.

5.2. Saran

Proses pembuatan kerupuk susu yang relatif sederhana dan bernilai gizi dimana masih dapat diterima oleh konsumen terutama dari segi organoleptik maka disarankan agar kerupuk susu dimasyarakatkan sebagai penganekaragaman pengolahan makanan dari produk air susu

Perlunya dilakukan penelitian lebih lanjut

pembuatan kerupuk susu ini dengan usaha meningkatkan pengembangan kerupuk.

DAFTAR PUSTAKA

- Aurand, L. W., Woods, A. E. and Wells, M. R. 1987. Food Composition And Analysis. Van Nostrand Reinhold, Publishing Co. New York.
- Adnan, M. 1984. Kimia Dan Teknologi Pengolahan Air Susu. Edisi Kedua. Andi Offset. Yogyakarta.
- Buckle, K. A., Edward, R. A., Fleet, G. H. and Wooton, M. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Purnomo, H. dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Charley, H. 1982. Food Science. Second Edition. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- de Man, J. M. 1990. Principles Of Foods Chemistry. Second Edition. Van Nostrand Reinhold, Publishing Co. New York.
- Firmansyah, M. 1990. Perbedaan Pengaruh Penggunaan Bahan Air Susu Segar Dan Air Susu Asam Terhadap Kualitas Kerupuk Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kartika, B., Pudji Hastuti, Wahyu Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Legowo, A. M. 1989. Sifat Sensoris Dan Kecernaan Protein Secara In Vitro Kerupuk Susu Hasil Modifikasi. media No. 4 Th. XIV.
- Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech. Yogyakarta.
- Meyer, L. H. 1960. Food Chemistry. Reinold, Publishing Co. New York.
- Moeljaningsih. 1990. Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka Untuk Produk Kerupuk Udang. Balai Penelitian Dan Pengembangan Industri Surabaya. Surabaya.
- Purnama, S. 1990. Penelitian Mutu Kerupuk Udang Dalam Rangka Menunjang Ekspor. Balai Penelitian Dan Pengembangan Industri Surabaya. Surabaya.
- Salim, A. 1989. Pengaruh Jenis Tepung Dan Proporsi Ampas Tahu Terhadap Beberapa Sifat Fisik Dan Kimia Dari Kerupuk Yang Dihasilkan. Fakultas Pertanian

Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas
Brawijaya. Malang.

- Soedarmo, P dan Sediaoetama. 1977. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Sudarmadji, S, Bambang Haryono, Suhardi. 1976. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sudjana, M. A. 1985. Disain Dan Analisis Eksperimen. Edisi kedua. Tarsito. Bandung.
- Suyitno, 1988. Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Standar Industri Indonesia 0074-75 Mutu Dan Cara Uji Terigu. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Van den Berg, J. T. C. 1989. Kursus International Tentang Peternakan Sapi Perah Komposisi Dan Struktur Dari Air Susu. Diterjemahkan oleh Purnomo, H dan Padaga, M. Universitas Brawijaya. Malang.
- Wahab, A. 1991. Pembuatan Kerupuk Dari Buah Sukun Daerah Khususnya Pulau Bawean Kabupaten Gresik Jawa Timur. Balai Penelitian Dan Pengembangan Industri Surabaya. Surabaya.
- Winarno, F. G. 1986. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yitnosumarto, S. 1988. Percobaan Perancangan Analisis Dan Interpretasinya. Universitas Brawijaya. Malang.