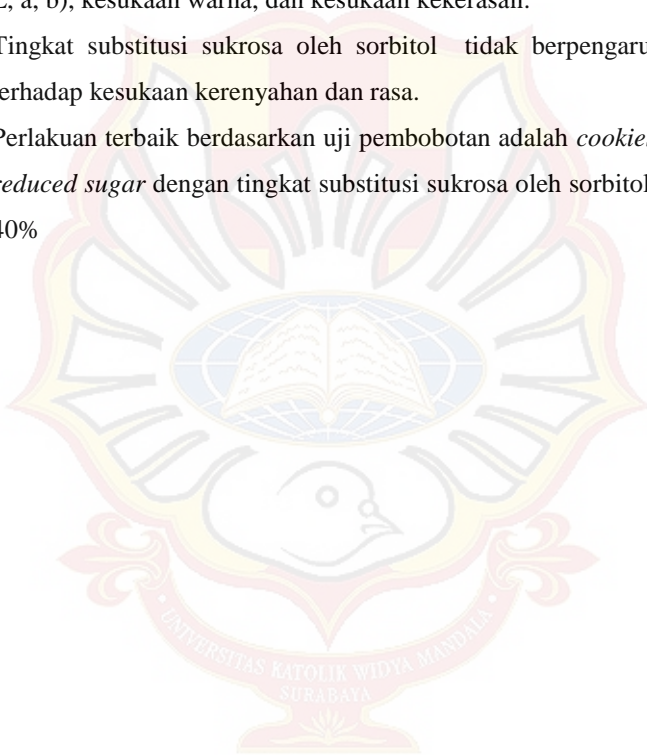


BAB VI KESIMPULAN

1. Tingkat substitusi sukrosa oleh sorbitol berpengaruh nyata terhadap kadar air, volume pengembangan, daya patah, *hardness*, warna (nilai L, a, b), kesukaan warna, dan kesukaan kekerasan.
2. Tingkat substitusi sukrosa oleh sorbitol tidak berpengaruh nyata terhadap kesukaan kerenyahan dan rasa.
3. Perlakuan terbaik berdasarkan uji pembobotan adalah *cookies* jagung *reduced sugar* dengan tingkat substitusi sukrosa oleh sorbitol sebesar 40%



DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. dan T. Wresdiyati. 2004. *Diet Sehat dengan Makanan Berserat*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Buckle, K.A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Budianto, A. K. 2009. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. Malang: UMM Press.
- Calorie Control Council. 2010. *Sorbitol*. <http://www.caloriecontrol.org/sweeteners-and-lite/polyols/sorbitol> (10 Februari 2010).
- Charley, H. 1982. *Food Science, 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Danish Sugar and Sweetener Engineering. 2010. *Sorbitol*. http://www.dsse.biz/index.php?option=com_content&task=view&id=25&Itemid=39 (10 Februari 2010).
- DeGarmo, E.P., W.G. Sullivan dan J.A. Bontadelli.1993. *Engineering Economy. 9th edition*. USA : MacMillan Publishers Co.
- Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri. 1986. *Penelitian dan Pengembangan Industri Biskuit*. Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri, Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Ujung Pandang.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit: Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Departemen Perindustrian Indonesia.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit: Standar Industri Indonesia (SNI 01-2973-1992)*. Departemen Perindustrian Indonesia.
- Departemen Perindustrian. 1992. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tepung Jagung*. Jakarta: Departemen Perindustrian.

- Departemen Perindustrian. 1994. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Tapioka (SNI 01-345-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Departemen Perindustrian. 2001. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Gula (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Departemen Perindustrian. 2004. *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan – Persyaratan Penggunaan dalam Produk Pangan (SNI 01-6993-2004)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penebit Bhratara.
- Eckel, R.H. 2003. *A New Look at Dietary Protein in Diabetes*. Am J. Clin Nutr 78: 671–672.
- Ensminger, A. H., M. E. Ensminger, J. E. Konlande dan J. R. K. Robson. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia*. London: CRC Press.
- FDA. 2009. *Appendix A: Definitions of Nutrient Content Claims* (dalam *U.S Food and Drug Administration*). <http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/FoodLabelingNutrition/FoodLabelingGuide/ucm064911.htm> (5 Agustus 2009).
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamentals of Baking Science*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Francis, F. J. 1982. *Anthocyanin as Food Colour*. New York: Academic Press.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: A Wiley-Interscience Publication, John Wiley and Sons, Vol 4.
- Hui, Y. H., (Ed). 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering 4th Ed.* USA: CRC Press.

- Hussain, S., F. M. Anjum, M.S. Butt, M. I. Khan dan A. Anghar. 2006. Physical and Sensoric Attributes of Flaeceeed Flour Supplemented. Cookies, *J. Biological Turki.*, 30, 87.
- Inglett, G.E. 1970. *Corn Culture Processing Products*. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Johnson, K. A dan Penfield, M. P. 2002. *Effects of Low-Protein Flour on Reduced-Fat and Reduced-Sugar Wire-Cut Cookie Spread and Hardness*.
http://ift.confex.com/ift/2002/techprogram/paper_13935.htm.
(18 Juni 2006).
- Joseph, G. 2002. *Manfaat Serat Bagi Tubuh Kita*.
http://www.rudyc.com/PPS702-ipb/04212/godlief_joseph.htm.
(23 Mei 2002).
- Kartika, B. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kroger, M., K. Meister, dan R. Kava. 2006. *Low Calorie Sweeteners and Other Sugar Substitutes: A Review of Safety Issues*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety Volume .5*. Institute of Food Technologists.
- Manley, D. 1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals: Ingredients*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- McWilliams, M. 1997. *Food Experimental Perspectives, 3rd edition*. New Jersey: Prentice-Hall Inc.
- Mitchell, H. 2008. *Sweeteners and Sugar Alternatives in Food Technology*. United Kingdom: Blackwell Publishing Ltd.
- Nirmalasari, A. R. 2009. Pengaruh Penggunaan Maltodekstrin Sebagai *Fat Replacer* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Reduced Fat Cookies* Jagung. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Nutrition Data. 2009. *Nutrition Fact Cookies, Sugar*.
<http://nutritiondata.self.com/facts/foods-from-subway/6594/2>.
- Richana, N. dan Suarni. 2005. *Teknologi Pengolahan Jagung*.
<http://www.balitsereal.litbang.deptan.go.id/ind/bjagung/duatiga.pdf>
(23 Februari 2010).
- Salminen, S. dan A. Hallikainen. 2002. *Sweeteners*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Suarni dan Widowati, S. 2006. *Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor*. <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/ind/bjagung/tiganol.pdf>
(23 Februari 2010).
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies)*. Balai Penelitian Tanaman Serealia:Maros.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudha, M.L, A.K. Srivastava, R. Vetrmani, K. Leevathi. (2006). *Fat Replacement in Soft Dough Biscuits : Its Implications on Dough Rheology and Biscuit Quality*. India: Central Food Technological Research Institute, Mysore, Karnataka.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Suhardjito, Y. B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Susilawati dan Medikasari. 2008. Kajian Formulasi Tepung Terigu dan Tepung dari Berbagai Jenis Ubi Jalar sebagai Bahan Dasar Pembuatan Biskuit *Non-Flacky Crackers*. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008*, Universitas Lampung, 17-18 November 2008.
- TA-XT Plus. 2010. *Texture Analyser for Food Testing Application*.
<http://www.njcforce.com/Materials%20testing/TA%20Plus%20with%20grips.pdf> (8 September 2010).

- Taylor, T. P., O. Fasina dan L. N. Bell. 2008. Physical Properties and Consumer Liking of Cookies Prepared by Replacing Sucrose with Tagatose. *J. Food Sci.*, 73 (3), 145-151.
- Wildman, R. E.C. dan Medeiros D. M. 2000. *Advanced Human Nutrition*. London: CRC Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zamora, A. 2005. *Carbohydrates-Chemical Structure*.
<http://www.scientificpsychic.com/fitness/carbohydrates.html>
(3 Oktober 2010).
- Zoulias, E. I., S. Piknis, and V. Oreopoulou. 2009. Effect of Sugar Replacement by Polyols and Acesulfame-K on Properties of Low-Fat Cookies. *J Sci Food Agric.*, 80, 2049-2056.

