

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian secara organoleptik penambahan bubur rumput laut memberikan pengaruh nyata terhadap tekstur dan rasa produk roti manis, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata pada warna dan aroma produk. Pada karakteristik kimia penambahan bubur rumput laut memberikan pengaruh nyata pada kadar air, protein, lemak dan karbohidrat tetapi tidak memberikan pengaruh nyata pada kadar abu dan serat. Nilai karakteristik kimia pada produk yakni kadar air 23,22-26,93%; abu 2,25%-2,30%; protein 3,84-5,66%; lemak 11,18-12,58%; karbohidrat 50,66-56,33% dan serat 2,49-3,15%.

5.2 Saran

Perlu dilakukan penelitian lanjutan dengan penambahan konsentrasi gula pasir untuk mendapatkan rasa yang manis pada roti dan juga adonan roti manis dapat diaplikasikan pada produk lain seperti pizza.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Syarat Mutu Roti Manis (SNI 01-3840-1995)*. Dewan Standarisasi Nasional
- Ali A, Ayu D.F. 2009. Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Pati Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) pada Pembuatan Mi kering. Universitas Riau. Riau. *SAGU, Maret 2009 Vol. 8 No. 1:1-4*
- Anggadiredja JT, Achmad Z, Purwoto H, Istini S. 2008. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta. 147 hal.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. Laporan APTINDO Tahun 2013. APTINDO. Jakarta.
- Dangkua, SW. 2013. Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Produk Stik Rumput Laut (*K. alvarezii*). [SKRIPSI]. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Eddy S. dan Lilik N. 2010. *Pembuatan Aneka Roti*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- FAO dan WHO. 2004. *Guidelines on Formulated Supplementary Food for Older Infants and Young Children*. Roma: FAO/WHO.
- Gulo, TT. 2008. Pengaruh Pencampuran Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung Dan Konsentrasi Natrium Propionat Terhadap Mutu Roti Tawar. [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Sumatera
- Handayani R, Siti A. 2011. Variasi Substitusi Rumput Laut Terhadap Kadar Serat dan Mutu Organoleptik Cake Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). Prodi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 02 No. 03 Tahun 2011*
- Hamidah, S. Job Sheet Patiseri 1. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Harun M, Roike I.M, Suwetja I.K. 2013. Karakteristik Fisika Kimia Karaginan Rumput Laut Jenis *Kappaphycus alvarezii* Pada Umur Panen Yang Berbeda Diperairan Desa Tihengo Kabupaten Gorontalo Utara. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Sam Ratulangi. Manado. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan Vol 1, No. 1, Februari 2013*

- Honestin, T. 2007. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas*). [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hudaya, RN. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Untuk Peningkatan Kadar Iodium Dan Serat Pangan Pada Tahu Sumedang. [SKRIPSI]. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi tepung ubi ungu dalam pembuatan Roti manis, donat dan *cake bread*. Program Studi Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
- Ismail. G. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Selai Lembaran Dari Campuran Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* dan Buah Nanas (*Ananas comosus*).[SKRIPSI]. Teknologi Hasil Perikanan Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2014. Minapolitan Budidaya Kabupaten Gorontalo Utara Provinsi Gorontalo. (<http://semilir.kkp.go.id/index.php/arsip/c/40/Minapolitan-Budidaya-Kab.-Gorontalo-Utara> diakses 1 Januari 2016)
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek). EBookPangan.com
- Krisnawati. R. 2014. Pengaruh Substitusi *Puree* Ubi Jalar (*Ipomea batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *e-journal boga, Volume 03, Nomor 1, edisi yudisium periode Februari tahun 2014, hal. 79-88*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya. Surabaya
- Kurniawati, Fitriyono A. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten dan Mutu Organoleptik Roti Manis. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. *Journal of Nutrition College, Volume 1, Nomor 1, Tahun 2012, Halaman 344-351*
- Kusnandar, F. 2011. Modifikasi Pati dan Aplikasinya pada Industri Pangan. *Food Review Indonesia Vol 1 (3): 26-31*.
- Mudjajanto, E.S dan Yulianti, L.N., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Nur'aini, A. 2011. Aplikasi Millet (*Pennisetum Spp*) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat

Sensoris dan Fisikokimia.[*SKRIPSI*]. Prodi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Putra, GK.2009. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dan Variasi Penambahan
Lesitin Terhadap Mutu Roti Tawar. [*SKRIPSI*]. Universitas Atma
Jaya Yogyakarta. Yogyakarta

Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar
(*Ipomoea batatas* L). Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
Makassar

Santoso L dan Nugraha YT. 2008. Pengendalian Penyakit Ice-ice Untuk
meningkatkan produksi Rumput Laut Indonesia. *Jurnal Saintek
Perikanan . Volume 3 Nomor 2. 37-42.*

Sukanto, NR. 2013. Efek Fortifikasi Minyak Ikan Terhadap Kadar Omega 3 Dan
Sifat Sensori roti Tawar Selama Penyimpanan. [*SKRIPSI*]. Fakultas
Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung

Suparyono, BO. 2015. Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dan
Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Sensori Roti Manis.
[*SKRIPSI*]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar
Lampung

Tensiska, Een Sukarminah dan Dita Natalia. 2008. *Ekstraksi Pewarna Alami dari
Buah Arben (Rubus idaeus (Linn.)) dan Aplikasinya pada Sistem
Pangan.* <http://pustaka.unpad.ac.id/pdf>. (diakses tanggal 12 November
2015).

Wijayanti, YR. 2007. Substitusi Tepung Gandum (*Triticum aestivum*) Dengan
Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Pada Pembuatan Roti
Tawar. [*SKRIPSI*]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah
Mada. Yogyakarta

Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. 2006. *Alternatif pengganti Formalin pada
Produk Pangan.* Agrisarana ,Jakarta.

Yani, HI. (2006). Karakteristik Fisik Kimia Permen Jelly dari Rumput Laut
Eucheuma spinosum dan *Eucheuma cottonii*. Institut Pertanian Bogor.
Bogor.

Yayath. 2009. Fungsi Bahan-bahan dalam Pembuatan Roti.
(<http://yayathsilahkanmampir.blogspot.com/2009/10/blog-post.html>).
Diakses pada tanggal 12 Agustus 2015