

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penambahan bubur rumput laut pada roti manis berpengaruh terhadap kenampakan, rasa, tekstur, aroma dan warna. Formula roti manis terpilih adalah roti dengan konsentrasi bubur rumput laut 50g dengan kriteria warna coklat kekuningan; tekstur agak lembut; aroma khas roti ubi jalar dan rasa manis. Hasil uji kimia roti terpilih mengandung air 23,65%, kadar abu 2,31%, kadar protein 4,48%, kadar lemak 12,58%, karbohidrat 56,98% dan serat kasar 2,49%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang pengemasan serta umur simpan roti manis terpilih.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadireja. T. A., Zatnika. A., Purwoto. H., Istini. S., 2008. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Angka SL, Suhartono MT. 2000. Bioteknologi Hasil Laut. Bogor: Pusat Kajian Sumberdaya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariani, S.R., 2010. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik minuman fermentasi sari ubi jalar merah (*Ipomea batatas L.*) dengan penambahan susu full cream. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang.
- Astawan, Made. 2004. Pemanfaatan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XV, No.1 Th. 2004. IPB. Bogor.*
- Atjo, H. 2009. Teknik Budidaya Rumput Laut *Garcilia* sp. Dan *Eucheuma* sp. Dinas Kelautan dan Perikanan Daerah Provinsi Sulawesi Tengah. Palu.
- Atmadja WS, Kadi A, Sulistijo dan Rachmania. 1996. *Pengenalan Jenis-jenis Rumput Laut Indonesia*. Puslitbang Oseanologi-LIPI. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2012. Produksi Perikanan Menurut Subsektor Tahun 2006-2011. <http://www.bps.go.id/> [10 Februari 2014]
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia Roti Manis* (SNI No. 01-3840-1995). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI No. 01-2346-2006). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia (BSN). 2006. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2006. Jakarta.

- Connel, D. W. dan Miller, G. J. 1995. Kimia dan Otoksikologi Pencemaran. Cetakan Pertama. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dangkua, S.W. 2013. Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Produk Stik Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Diterjemahkan Oleh Muchi Muljoharjo. Penerbit universitas Indonesia. Jakarta.
- Fansuri. F. 2012 *Rumput Laut*//ristones.com/2012/mengenal-rumput-laut-jenis-eucheuma-cottonii/v[09 Mei 2013]
- FAO dan WHO. 2004. Guidelines on Formulated Supplementary Food for Older Infants and Young Children. Roma: FAO/WHO.
- Ginting, Erliana. 2002. Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Ubi kayu menjadi Produk antara untuk Mendukung Agroindustri. Buletin Palawija No.4:67-83.
- Hadiman, 2012. *Struktur dan Sifat Karaginan*. <http://marinamoy.com/>. [17 April 2014].
- Hasyim, Ahsol. dan M. Yusuf. 2008. Diversifikasi Produk Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Substitusi Beras. Dimuat dalam Tabloid Sinar Tani, 30 Juli-5 Agustus 2008.
- Hatta, R. 2012. Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*). *Skripsi*. UNHAS. Makassar.
- Herawati, D. 2009. Modifikasi Pati Sagu Dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HTM) dan Aplikasinya dalam Memperbaiki Kualitas Bihun. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Herdiani, F. (2003). Pemanfaatan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) untuk Meningkatkan Kadar Iodium dan Serat Pangan Pada Selai dan Dodol. *Skripsi* (Tidak Dipublikasikan). Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L.) Dengan Pengkayaan Serat Pangan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

- Irianto HE dan Soesilo I. 2007. *Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat, Cake Bread. Fatek. Universitas Negeri Yogyakarta. 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
- Kartika, B, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan : PAU Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek). *EBookPangan.com*
- Krisnawati. R. 2014. Pengaruh Subtitusi 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
- Kumalaningsih, S. 1986. Ilmu Gizi dan Pangan Faperta.UB. Malang.
- Kurniasari, R. 1997. Penentuan Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid dan Bahan Pemanis untuk Membuat Selai Nenas Rendah Kalori. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Kusnandar. F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Marimin, 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo. Jakarta.
- Muchtadi, T.R. 2008. *Penyimpanan dan Pengemasan Kerupuk Ikan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muryanto, T.N. 1999. *Teknik Uji Kimia Produk Perikanan*. Modul Praktikum, IPB. Bogor.

- Mustar. 2013. Studi Pembuatan Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Sebagai Makanan Suplemen (*Food Supplement*). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Oliveira FCD, Coimbra JS DR, de Oliveira EB, Zuñiga ADG, Rojas EEG. 2014. Food Protein-Polysaccharide Conjugates obtained via the Maillard Reaction: A Review. *Crit Rev Food Sci Nutr*.
- Pakaya. N. 2014. Karakteristik Produk Kue Tradisional Ongo-ongol Yang Disubstitusi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Rahayu WP. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rakhmah, Y. 2012. Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi*. Universitas Hasanuddi. Makassar.
- Rosmawaty. 2011. Pengolahan Rumput Laut Skala Rumah Tangga. Badan Penelitian dan Pengembangan Kelautan dan Perikanan, Kementerian Kelautan dan Perikanan. Kendari.
- Santoso. 1999. *Pembuatan Gula*. Jurusan Teknologi Pertanian (IPB press). Bogor.
- Santoso J, Yumiko Y, Takeshi S. 2003. Mineral, faty acid and dietary fiber compositions in several Indonesian seaweed. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. 11: 45-51.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Unutk Industry Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadja Mada. Yogyakarta.
- Sukamto, NR. 2013. Efek Fortifikasi Minyak Ikan Terhadap Kadar Omega 3 Dan Sifat Sensori roti Tawar Selama Penyimpanan. [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. Bandar Lampung.

- Suprata, L. 2003. *Manfaat Ubi Jalar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suzuki T. 1996. *Fish & Krill Proteins. Processing Technology*. London: Appl. Sci Publ.
- Tensiska. 2006. *Serat Makanan*. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Ulfah, M. 2014. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*K. alvarezii*) Sebagai Sumber Serat Untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widyaningsih, T.D. dan Murtini, E.S. 2006. Alternatif pengganti Formalin pada Produk Pangan. Agrisarana, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. 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 15 Desember 2015.
- Yuliarti, E.S. 1999. Formulasi Bahan Penyusun dan Daya Awet Dodol Rumput Laut. *Skripsi* (Tidak dipublikasikan). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB. Bogor.