

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Simpulan**

Berdasarkan penelitian, pengaruh substitusi tepung buah lindur terhadap karakteristik mutu kue kolombengi yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan:

1. Formula kue kolombengi terpilih yaitu perbandingan substitusi tepung terigu dan tepung lindur 60:40% dengan karakteristik mutu hedonik yaitu tekstur memiliki nilai 2,33 atau berada pada skala kriteria keras, rasa memiliki nilai 3,63 atau berada pada skala kriteria manis dan gurih, warna memiliki nilai 2,70 atau berada pada skala kriteria agak coklat dan aroma memiliki nilai 3,43 atau berada pada skala kriteria agak khas kue kolombengi (sedikit berbau telur).
2. Karakteristik kimia kue kolombengi terpilih mengandung air 12,52%, abu 1,12%, protein 5,28%, lemak 2,35%, dan karbohidrat 78,74%.

#### **5.2 Saran**

Perlu dilakukan penelitian lanjutan terhadap teknik pemanggangan kue kolombengi sehingga dapat diketahui lama waktu serta suhu terbaik yang digunakan pada pengolahan kue kolombengi.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah Y. 2006 *Warisan Kuliner Nusantara Kue Basah dan Jajan Pasar..* Gramedia Pustaka Utama:Jakarta.
- Anonim.1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue.* Jakarta: Penerbit Jambatan.
- Artama T. 2001. Pemanfaatan tepung ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) untuk meningkatkan mutu fisik dan nilai gizi crackers [tesis]. Bogor: Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan M. 1999. *Membuat Mi dan Bihun.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Awika JM, Yang LY, Browning JD, and Faraj A. 2009. Comparative Antioxidant, Antiproliferatif and Phase II Enzyme Inducing Potential of Sorghum (*Sorghum bicolor*) Varieties.*LWT - Food Science and Technology Journal.*42: 1041-1046.
- Belitz, H. D and W. Grosch. 1987. *Food Chemistry.* Springer Verlag Berlin, Heigal Berg, Germany.
- BSN, 1992.SNI Mutu dan Cara Uji Cookies (SNI 01-2973-1992).Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- BSN, 2006.SNI Petujuk Pengujian Organoleptik atau Sensori (SNI 01-2346-2006).Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bunyapraphatsara, N., Srisukh, V., Jutiviboonsuk, A., Sornlek, P., Thongbainoi. W., Chuakul. W., Fong, H.H.S., Fezzuto, J.M. dam Kosmeder, J. 2002. Vegetables from the Mangrove Areas. *Thai Journal of Phytopharmacy* 9(1): 1-12
- Daniel AR. 1978. *Bakery Materials and Method.* London: The Macmillan Company Collier Limited.
- Dewi Putu D.P, Wayan N. Sukerti dan Ekyani I. Ayu Putu Hemy. 2014. *Pemanfaatan Tepung Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) Menjadi Kue Kering Putri Salju.* Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FTK Universitas Pendidikan Ganesha.
- Duke NC, Allen JA. 2006. *Bruguiera gymnorhiza (large-leaved mangrove).* Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Apr; Ver 2.I. [www.traditionaltree.org](http://www.traditionaltree.org).

- Fortuna JD. 2005.Ditemukan buah bakau sebagai makanan pokok.  
<http://www.tempo.co.id> [2 Januari 2012].
- Handayani DIWH, Kartikawati D. 2009.Potensi buah lindur sebagai alternatif sumber pangan.*Di dalam : Pelatihan Penelitian Ekosistem Mangrove dan Pengolahan Makanan Berbahan Dasar Buah Mangrove*, 15 Mei. Universitas Tujuh Belas Agustus Semarang.
- Hidayat T. 2014. Pengembangan Beras Analog Berbasis Buah Lindur,Sagu, dan Kitosan Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Nasional Berkelanjutan. Departemen Teknologi Hasil Perairan Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Kasemat. 2011. Pengolahan buah mangrove. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Katili, A S. 2009. Struktur Vegetasi Mangrove Di Kecamatan Kwandang Kabupaten Gorontalo Utara. Jurnal Pelangi Ilmu Vol. 2: 19
- Kordi K, Gufran. 2012. *Ekosistem Mangrove Potensi Fungsi Dan Pengelolaan*.Jakarta : PT Reneka Cipta Jakarta.
- Matz SA, Matz TD. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company Inc
- Mintarti IS. 2006. Ekstraksi vanili secara enzimatik dari buah vanili (*vanilla planifolia* andrews) segar [tesis]. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Mukarromah, L. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Bawang Putih Dalam Pembuatan Cookies Tepung Gapek Sebagai Makanan Fungsional. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Pamungkas, E.S. 2008.Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu Dan Tepung Biji Kecipir Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cookies.*Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Perkasa, Hardi. 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) Dalam Pembuatan Biskuit.*Skripsi*.Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- PKEPKL. 2014.Modul pusat kajian ekologi pesisir berbasil kearifan lokal.Jurusran Biologi. Universitas Negeri Gorontalo.
- Prayudha, A.2013.Produk diversifikasi, fortifikasi, substitusi dan suplementasi. [http://prezi.com//znklyjbu\\_r3h/tphp-bu-evi/](http://prezi.com//znklyjbu_r3h/tphp-bu-evi/). Diakses tanggal 4 mei 2016.
- Priyono, A. 2010.*Beragam Produk Olahan berbahan Dasar Mangrove*.KeSEMaT. Semarang.

- PSPG. 2014. Teliti umbi-umbian pengganti tepung gandum.Universitas Gadjah Mada. <https://ugm.ac.id/id/berita/9670-pspg.ugm>.diakses tanggal 04 september 2015. Pukul 07.00 Wita.
- Rahayu. W. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Ravikumar, S., Gnanadesigan, M., Suganthi, P. dan Ramalakshmi, A. 2010. Antimicrobial Potential of Chosen Mangrove Plants Against Isolated Urinary Tract Infectious Bacterial Phatogens. International Journal of Medical Sciences 2(3): 94-99
- Sadana D. 2007.Buah Aibon di Biak Timur Mengandung Karbohidrat Tinggi. Situs Resmi Pemda Biak Num for news\_.htm.
- Saparinto C. 2007. Pendayagunaan ekosistem mangrove mengatasi kerusakan wilayah pantai dan meminimalisasi dampak gelombang tsunami.Effhar dan Dahara Prize, Semarang.
- Saragih, Indah P. 2011. Penentuan Kadar Air Pada Cake Brownies Dan Roti *Two In One* Nanas Dan Es. Skripsi.Fakultas pertanian.USU. Sumatera Utara.
- Sarofa U, Yulistiani R, Mardiah. 2012. Pemanfaatan tepung buah lindur dalam pembuatan *crackers* dengan penambahan gluten. *J Tekno Indust.* 4(2):13-18.
- Solihat, S.H. 2004. Pemanfaatan Ubur-Ubur (*Aurelia* sp.) Sebagai Salah Satu Upaya Diversifikasi Pembuatan Kerupuk Ikan.[Skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulistyawati,dkk. (2012). “Produksi tepung Buah Lindur”.*Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 13 No 13 (halm 187 – 198).
- Suryaningrum RD, Sulthon M, Sigit P, dan Khoirin M. 2007. Peningkatan Kadar Tanin dan Penurunan Kadar Klorin sebagai Upaya Peningkatan Nilai Guna Teh Celup. Program Kreativitas Mahasiswa Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wallpole.1993. Pengantar Statistik Edisi ke-3.PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*.PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yissaproyogo.2010. Zat Anti gizi. Dilihat tanggal 18 Oktober 2015. <http://yissaproyogo.wordpress.com>.