

## **BAB V PENUTUP**

### **5.1 Simpulan**

Hasil penelitian karakteristik mutu hedonik dan kimiawi kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* formula terpilih dapat disimpulkan bahwa :

1. Formula kue tradisional wapili terpilih adalah wapili dengan penambahan bubuk rumput laut *Kappaphycus alvarezii* yaitu 10%.
2. Karakteristik mutu hedonik kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* formula terpilih memiliki kriteria warna putih; tekstur kenyal; aroma tidak khas rumput laut dan rasa manis. Mutu kimiawi kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* formula terpilih yaitu kadar air 30,50%, kadar abu 2,78%, kadar protein 7,52%, kadar lemak 7,56% dan karbohidrat 50,11%. Hasil uji kimiawi kue wapili memenuhi syarat SNI 01 3840-1995 kecuali kadar lemak.

### **5.2 Saran**

Penelitian selanjutnya, disarankan untuk dilakukan penelitian lanjutan tentang uji kadar lemak, uji kadar karbohidrat, uji serat, dan uji kekenyalan kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* formula terpilih.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Farida, dkk. 2008. *Patiseri jilid 1 untuk SMK, Jakarta Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departmen Pendidikan Nasional.
- Anggadireja, J. T., A. Zalnika H. Purwoto, dan S. Istini. 2008. *Alga Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.*
- Atmadja WS, Kadi A, Sulistijo, dan Rachmaniar. 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. 2006. *Standar Nasional Indonesia Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori* (SNI No. 01-2346-2006). Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2006a. Penentuan kadar abu dan abu tak larut asam pada produk perikanan. SNI No. 2354.1-2006. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2006b. Penentuan kadar air pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.2-2006. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2006d. Penentuan kadar protein dengan metode total Nitrogen pada produk perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Jakarta.
- Cahyaningtias Dwi. 2016. Pengaruh Penggantian Sebagian Tepung Terigu dengan Tepung Sorghum (*Sorghum bicolor* L) Varietas Numbu terhadap Kualitas Kue Waffle (Bapel). *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Cahyani. A. 2011. Keripik Rumput Laut. Karya Ilmiah. STMIK AMIKOM. Yogyakarta.
- DeMan. 1999. *Principle of Food Chemistry*. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.

- Erawaty, WR. 2001. Pengaruh bahan pengikat, waktu penggorengan dan daya simpan terhadap sifat fisik dan organoleptik produk nugget ikan sapu-sapu (*Hyposarcus pardalis*). *Skripsi*. Bogor: Jurusan Teknologi Hasil Perikanan, Institut Pertanian Bogor.
- Fansuri. F. 2012 *Rumput Laut*//ristones.com/2012/mengenal-rumput-laut-jenis-eucheuma-cottonii/v[09 Desember 2015].
- Figoni, Paula. 2008. Exploring the fundamental of baking science 2nd Ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Haryadi. 2006. Teknologi Pengolahan Beras. UGM Press, Yogyakarta.
- Hasanah, R. 2007. Pemanfaatan Rumput Laut (*Glacilaria* sp.) Dalam Peningkatan Kandungan Serat Pangan Pada *Sponge Cake*. *Skripsi*. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Henny, K.H. 2013. Bahan Produk Bakery. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Hasan Liki. 2015. Pengaruh Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Khairulanam, 2008. Files.wodrpress.com/2010/08/metlit-rapi.pdf. [4 November 2015].
- Koswara. S., 2006. Lebih Akrab Dengan Kue Basah. *www.Ebookpangan.com*, 16 Desember 2015.
- Kusnandar. F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro Seri 1*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lagarusu Fanti. 2016. Formulasi dan Karakterisasi Produk Roti Manis Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Marimin, 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo. Jakarta.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Lilik Noor Yulianti. 2010. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Mustamin, ST. F. 2012. Studi pengaruh konsentrasi koh dan lama ekstraksi terhadap karakteristik karagenan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Skripsi*. UNHAS. Makassar.
- Pakaya. N. 2014. Karakteristik Produk Kue Tradisional Ongong yang Disubstitusi Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan Jurusan Teknologi Perikanan Fakultas Ilmu-ilmu Pertanian Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Palupi NS, Zakaria FR, & Prangdimurti E. 2007. *Modul e-learning ENBP: Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB, Bogor.
- Puncomulyo, Taurino, Herti Maryani dan Lusi Kristiani. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. PT AgroMedia Pustaka : Jakarta.
- Pundi, Kencana, 2016. Belgium waffle. <http://www.pundikencana.com>. Diakses 2 Januari 2016.
- Rahayu WP. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rakhmah, Yaumil. 2012. “Studi Pembuatan Bolu Gulung dari Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.)”. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin. Makasar.
- Rini, A. H. 2008. Pengaruh Penambahan Tepung Koro Glinding (*phaseolus lunatus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Mi Basah dengan Bahan Baku Tepung Terigu Yang Disubstitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*ipomoea batatas*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ruwono, G. N. 2010. *Santan "Susu Kelapa" yang Sehat dan Berkhasiat*. [www.astrodigi.com](http://www.astrodigi.com). [21 September 2015].
- Samsuari. 2006. *Karakterisasi karaginan Eucheuma cottonii pada berbagai umur panen, konsentrasi KOH dan lama ekstraksi*. [www.damandiri.or.id/file/samsuaripbbab2.pdf](http://www.damandiri.or.id/file/samsuaripbbab2.pdf). [16 November 2015].
- Salam, A.R., Haryotejo, B., Mahatama, E., dan Fakhrudin, U. (2012). Kajian Dampak Kebijakan Perdagangan Tepung Terigu Berbasis SNI. *Jurnal Standardisasi BSN*. (14): 117-130.

- Sari, D.P. 2010. Pengaruh penambahan tepung daun ubi terhadap daya terima kue klepon. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industry Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Soekarto, S. T. 2008. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Penerbit Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Srihari, E. 2012. *Santan Kelapa Bubuk, Praktis dan Tahan Lama*. Ubaya. Surabaya. [www.ubaya.ac.id](http://www.ubaya.ac.id). [21 September 2015].
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjara Mada. Yogyakarta.
- Sulaeman A, Anwar F, Rimbawan, Marliyati SA. 1995. *Metode Analisis Komposisi Zat Gizi Makanan*. Bogor: Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Institut Pertanian Bogor.
- Tapotubun AM, Nanlohy EEEM, Louhenapessy JM. 2008. Efek waktu pemanasan terhadap mutu presto beberapa jenis ikan. *Jurnal Ichthyos*.
- Walpole. 1993. Pengantar Statistik Edisi ke-3. PT Gramedia Pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wisnu, Restiana dan Rachmawati, Diana. 2009. Analisa Komposisi Nutrisi Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*) di Pulau Krimun Jawa dengan Proses Pengerinan Berbeda. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Yusa, I M. dan I K. Suter. 2013. Pangan Tradisional Khas Gianyar. Udayana Press. Denpasar.
- Yusuf, N. 2011. Karakteristik Gizi dan Pendugaan Umur Simpan *Savory Chips* Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*) [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.