

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik, proksimat dan kadar serat
Dapat di simpulkan bahwa:

1. Formulasi terbaik dari tepung jagung pulut dengan tepung pisang goroho yaitu terdapat pada formulasi 60% tepung jagung pulut dan 40% tepung pisang goroho.
2. Dan hasil analisis karakteristik fisikokimia dan sensori cookies dari tepung jagung dengan pisang goroho yaitu kadar air 4,71%, kadar abu 2,57%, kadar lemak 1,03% dan kadar karbohidrat 85,14%. Sedangkan hasil dari kadar serat terdapat pada formulasi 60% tepung jagung dan 40% tepung goroho dengan nilai 3,66%. Dan antioksidan memiliki nilai sebesar 9,08% terdapat pada formulasi 55% tepung goroho dan 45% tepung jagung pulut.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat di sarankan
bahwa:

1. perlu dilakukan pengujian lanjutan tentang umur simpan produk cookies.

2. perlu dilakukan uji Glikemik terhadap produk cookies.

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemists*. AOAC Inc. Washington DC.1141 pp
- Argasasmita. 2008 *Karakterisasi Fisikokimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. (IPB), Bogor.
- Astawan, M. dan S. Widowati. 2006. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Bogor : Laporan Penelitian RUSNAS.
- Aziz, N. A. A. dan C. L. Choo. 2005. The Effect of Incorporation of Banana Flour on Quality of Noodle. In : Proceeding of 9th Asean Food Conference, Jakarta 8-10 August 2005. Ed. Komari, N. Sri Palupi, R. Dewanti, L. Nurraida, R. Paramawati, Y. Ikrawan, T. Basuki, S. Pudjiraharti, Dsyah dan C. H. Widjaya, Jakarta, Indonesia
- [BSN] *Badan standardisasi Nasional*. 1992. SNI 01-2973-1992. BSN, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edward., G. H. Fleet and N. Woodon. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Chung, K.-T., Wong, T.Y., Wei, C-I.Y., Huang, Y-W. Y. dan Lin, Y.Y. (1998). Tannins and Human Health: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*
- Djarkasi S., Sumual M., Lalujan L., Kapahang K., 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Pisang Goroho (Musa paradisiacalforma typical)*

Sebagai Bahan Suptitisi Dalam Pembuatan RotiTawar. Jurnal TeknologiPertanian. 5 (2) :1-7

- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Ekafitri, R., A. Sarifudin dan D. N. Surahman. 2013. *Pengaruh penggunaan tepung dan puree pisang terhadap katakteristik mutu makanan padat berbasis pisang*. Penelitian Gizi dan Makanan.
- Ferguson. V. 1994. High amylase and waxycorn. *In: A.R. Halleur (Ed). Specialty Corns*. CRC Press Inc. USA.
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. Second Edition. CRC Press, England.
- Ghozali, T., S. Efendi dan H. A. Buchori. 2013. *Senyawa fitokimia pada cookies jengkol (Pitheocolobium jiringa)*. J. Agroteknologi. 7 (2) : 120-128.
- Hanifa n. dan Luthfeni. 2006. *Makanan yang sehat*. Bandung: Azka Press.
- Hanafi, A. 1999. *Potensi Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu pada Proses Pembuatan Cookies yang Disuplementasi dengan Kacang Hijau*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Hartono, S. 2012. *Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Hastuti, A. Y. 2012. *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Cetakan Pertama. Dunia Kreasi, Jakarta.
- Kartika B, Puji H dan Wahyu S. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM. Yogyakarta.
- Layuk P, 2006. *Pengolahan Jagung*. BPTP Sulawesi Utara.
- Manley D. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. CRC Pr, Cambridge.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, And Cookies*. Third edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.

- Midlanda, H. M., L. M. Lubis dan Z. Lubis. 2014. *Pengaruh metode pembuatan tepung jagung dan perbandingan tepung jagung dan tepung beras terhadap mutu cookies*. J. Rekayasa Pangan dan Pertanian. 2 (4) : 20-31.
- Matz, S. A. dan Matz, T. D. 1978. *Cookie and Cracker Technology*. Second Edition. The Avi Publishing Company Inc., USA
- Matz, S. A. 1984. *Snack Food Technology*. The AVI Publishing Co., Westport, Connecticut.
- Muchtadi dan Tien R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Nurali. Erny, Djarkasi. G, Sumual. M dan Luluhan E. 2012. *The Potential of Goroho Plantain As a Source of Functional Food*. Final Report Tropical Plant Curriculum Project in Cooperation with USAID-TEXAS A&M University.
- Ohio State University Extension. 2010. *Specialty Corns: Waxy, High-Amylose, High-Oil, and High-Lysine Corn*. <http://ohioline.osu.edu/ag-fact/0112.html>. Diakses tanggal 5 Juli 2010.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Rudini, B., dan Ayustaningwarno, F. 2013. *Kadar protein, Serat, Triptofan dan Mutu Organoleptik Kudapan Ektrusi Jagung dengan Substitusi Kedelai*. *J of Nutr collg*,
- Rukmana R. 2005. *Usaha Tani Jagung*. Kanisius, Yogyakarta
- Rosida., T. Susilowati dan A. D. Manggarani. 2014. *Kajian kualitas cookies ampas kelapa*. J. Rekapangan. 8 (1) : 104-116.
- Sayangbati F., Nuraly E., Mandey L., Lelemboto M., 2012. *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musaacuminata, sp)*. Skripsi Fakultas Pertanian. Unsrat. Manado.
- Suarni, dan S. Widowati. 2006. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung.

Makassar :

- Shahidi, F. dan Naczki, M. (1995). *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects and Applications*. Technomic Publication Company, Inc., Lancaster.
- Suarni 2000. Studi Pembuatan Kue Kering (Cookies) dari Tepung Sorgum sebagai Bahan Tambahan Alternatif Substitusi Terigu. Pros. Sem. Nas. Pengembangan Wilayah Lahan Kering UNILA. Lampung.
- Suarni, 2008. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Pembuatan Kue Kering (Cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian 28 (2).
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras jagung: prosesing dan kandungan nutrisi sebagai bahan pangan pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar: 393-398.
- Sudarmadji, S., Haryono, B. Dan Suhardi. 1996. *Analisis Bahan Makanan Dan Pertanian. Pau Pangan Dan Gizi Ugm, Yogyakarta*
- Suryanto E., Momuat L., Taroreh M., Wehantouw F., Kojong N., Untu S., Tampa I R., *Potensi Fitokimia Dari Pisang Goroho (Musa sapien, sp.)*. Seminar Nasional Potensi Pangan Tradisional Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Nasional.
- Suryanto, E., Momuat, L.I., Taroreh, M. & Wehantouw, F. 2011a. *Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan dari pisang goroho (Musa Sapien Sp.)*. AGRITECH. 31 : 289-296.
- Suarni, M. Aqil and I.U. Firmansyah. 2008. *Effect of drying temperature on nutritional quality of protein maize*. Proceeding of The 10th Asian Regional Maize Workshop (ARMW). p. 79-81.
- Subagio, A., dan Morita, N. 2001. No Effect of Esterification with Their Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. Food Res. Int, No 34: Hal 315–320.
- Suryani, A., E. Hidayat., D. Sadyaningsih dan E. Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking*. 3rd ed., revised. The AVI Publishing Company, Inc. Westport Connecticut

- Smith, H. W. 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies*. Applied Science Publisher Ltd, London.
- Soekarto, T. Soewarno, 1985. *Penelitian organoleptik untuk inderawi pangan dan hasil pertanian*. Jakarta : Bharata Aksara
- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tekno Pangan. Membuat Makanan Siap Saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- Thomison, Peter. 2013. *Specialty Corns : Waxy, High-Amylose, High Oil, and HighLysine Corn*. Ohio State University Extension, Department of Horticulture andCrop Science. <http://ohionline.osu.edu/age-fact/0112.html>. Diakses 8 Juni 2013.
- Warisno. 1998. *Budidaya Jagung Hibrida*. Kanisius. Jakarta.
- Winarno, F G.,1990.*Tempe, Misteri Gizi Dari Jawa,Info Pangan*.Teknologi Pangan dan Gizi , Fatameta, IPB ,Bogor.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius, Yogyakarta