

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Kualitas gizi *cookies* dengan berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut pada perlakuan 30% tepung pisang goroho, 55% tepung jagung pulut dan 15% tepung terigu, memiliki kandungan gizi kadar air sebesar 3,37%, kadar abu 3.62%, kadar protein 9.27%, kadar lemak 0.73%, kadar karbohidrat 83.01%, dan serat kasar 13.76%.
2. Sifat sensoris *cookies* pada perlakuan formulasi 30% tepung pisang goroho, 55% tepung jagung pulut dan 15% tepung terigu merupakan formula yang paling disukai panelis dari hasil uji organoleptik yang meliputi warna dengan skala 5.40, tekstur 6.03, aroma 5.73 dan rasa 6.10.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diberikan saran, bahwa:

1. Perlunya dilakukan penelitian pada semua formulasi terhadap uji proksimat sehingga semua syarat mutu *cookies* dapat dipenuhi.
2. Perlunya dilakukan penelitian lanjutan terutama dalam penentuan umur simpan *cookies* berbahan tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut

DAFTAR PUSTAKA

- Amandasari, A. 2009. *Pemanfaatan Lesitin pada Cookies (Kajian: Pengaruh Proporsi Tepung Beras Merah dan Tepung Tempe Kacang Tanah, serta Konsentrasi Lesitin)*. Jurnal Skripsi. FTP UB. Malang.
- Andarwulan, N., F.Kusnandar & D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat, Jakarta.
- Almatsier. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Astawan, M. dan T. Wresdiyanti. 2004. *Diet sehat dengan makanan berserat*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Badan Pusat Statistik., 2015. *Produktivitas dan Nilai Import Gandum Indonesia*. [http:// www. Bps.go.id](http://www.Bps.go.id)
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-3727-1995. *Tepung Jagung*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bait, 2013. *Suplementasi Lisin Pada Permen Keras Sari Jagung Metode Open Pan*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Negeri Gorontalo.
- Dina Marisa, 2010. *Formulasi Cookies jagung dan pendugaan umur simpan produk dengan pendekatan kadar air kritis*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Eckel, R.H 2003. *A new look at dietary protein in diabetes*. Am J. Clin Nutr.
- Fajriyati, 2012. *Warna Bahan Makanan*. <http://lecturer.poliupg.ac.id/fajriyati/Fkimia/Nutrisipangan>.
- Fennema OR. 1985. Food Chemistry Ed 2nd. New York: Marcel Dekker.
- Harzau dan Estiasih., 2013, *Karakteristik Cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi : patu jagung dan penambahan margarin)*, Jurnal Pangan dan Agroindustri
- Hermanto DW, Sadikin E, Hikmat (2009) Deskripsi varietas unggul palawija 1918 -2009. Puslitbangtan Pangan. Balitbang Pertanian
- Kartika B, Puji H dan Wahyu S. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*.UGM.Yogyakarta.

- Mahendradatta dan Tawali, 2008. *Jagung dan Diversifikasi Produk Olahannya*. Masagena Press, Makassar.
- Manley, D. J. R. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Ellis Horwood Limited, Chichester.
- Mayasari, R. 2015 *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi jalar (Ipomea batatas L.) Dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L)*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan: Bandung
- Nataliningsih, (2005), *Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul*, Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya: Bandung.
- Nurali, E., G. Djarkasi, M. Sumual and E. Lalujan. 2012. *The Potential of Goroho Plantain As a Source of Functional Food*. Final Report Tropical Plant Curriculum Project in Cooperation with USAIDTEXAS A&M University.
- Qanytah. 2012. *Proses Produksi Tepung Jagung, Pembuatan Tepung Jagung*. Download: <http://jateng.litbang.deptan.go.id/ind/images/Publikasi/artikel/tepungjagung>.
- Santoso, A. 2011. *Serat pangan (dietary fiber) dan manfaatnya bagi kesehatan*. Magistra no. 75 Th. Xxiii issn 0215-9511
- Sayangbati F., Nuraly E., Mandey L., Lelemboto M., 2012. *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminata, sp)*. Skripsi Fakultas Pertanian. Unsrat. Manado.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, dan Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Didalam Trinurasih, S. dan Sutrisno. 2013. *Penggunaan Hot Water Treatment dan CaCl₂ untuk Mencegah Kerusakan Fisiologi Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.)* Departement Teknik Mesin dan Biosistem, Institut Pertanian Bogor.
- Shahidi, F. dan Naczk, M. (1995). *Food Phenolics: Sources, Chemistry, Effects and Application*. Technomic Publication Company, Inc., Lancaster.
- Sondakh E. P., 1990. *Kandungan Pati Pada Beberapa Varietas Pisang*. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Unsrat.
- Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.

- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2005. *Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Puslit Tanaman Pangan.
- Suarni dan S. Widowati. 2007. *Struktur, komposisi, dan nutrisi jagung. Dalam Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan*. Sumarno et al. (Editor). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Subekti, N. A., Syafaruddin, R. Efendi dan S. Sunarti. 2008. *Morfologi Tanaman dan Fase Pertumbuhan Jagung*. Diakses dari <http://balitsereal.litbang.deptan.go.id/bjagung/empat.pdf> pada tanggal 30 Desember 2008.
- Sulthoniyah, 2013 *Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Kandungan Gizi Dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (Ophiocephalus striatus)*. THPi Student Journal, Universitas Brawijaya: Malang
- Suryanto E., Momuat L., Taroreh M., Wehantouw F., Kojong N., Untu S., Tampa'I R., *Potensi Fitokimia Dari Pisang Gorocho (Musa sapient, sp.)*. Seminar Nasional Potensi Pangan Tradisional Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Nasional. Prosiding. 2011.
- Suwetja. 2011. *Biokimia Hasil Perikanan*. Media prima aksara. Jakarta
- Tarwotjo. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo. Jakarta.
- Uller M, F. Maria, Samual, dan Nurali Emy, 2017. karakteristik fisikokimia kue semprong dari campuran Tepung pisang goroho (*Musa acuminata, L*) dan tepung sago (*Metroxylon sago, Rottb*) Jurnal. Fakultas pertanian. Unsrat manado.
- Wardani A. N., 2012. Sumber Pati. <http://www.kreasimarie.com/tips-marie/1528032012151719/3-kesalahan-umum-membuat-kue.html>. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2012
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Widyaningsih T.D. 2006. *Pangan Fungsional: Makanan Untuk Kesehatan*. Universitas Brawijaya. Malang
- Wildman, R.E.C. and D.M. Modeiros. 2000. *Carbohydrates. Dalam Advanced Human Nutrition*. CRC Pres, Boca Raton, New York.