

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa :

1. Karakterisasi *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*) yang dapat diterima secara organoleptik oleh konsumen (panelis) yaitu (60% pati sagu dan 40% tepung jantung pisang) yang meliputi warna 5.67, tekstur 5.10, rasa 5.63, aroma 5.10. Nilai analisa kimia meliputi kadar air 4.16%, kadar abu 4.29%, kadar protein 9.05%, kadar lemak 10.06%, kadar karbohidrat 72.41% dan kadar serat 6.04%
2. Formulasi bahan baku terbaik *cookies* bagea dengan penambahan tepung jantung pisang kapok (*Musa paradisiaca*) yaitu pada (60% pati sagu dan 40% tepung jantung pisang).

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diberikan saran, bahwa :

1. Perlunya dilakukan penelitian lanjutan terutama dalam penentuan umur simpan *cookies* bagea berbahan dasar pati sagu dan tepung jantung pisang kepok (*Musa paradisiaca*).
2. Perlunya dilakukan penelitian menggunakan tepung jantung pisang varietas lain selain pisang kepok (*Musa paradisiaca*).

## 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.
- Aprilia, Puspa. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon cake. Under Graduates thesis, Universitas Negeri Semarang.
- Ariyantia, Florentia Shella. 2016. Kualitas *Cookies* Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati batang Aren dan tepung Jantung Pisang . Program Studi Biologi, Fakultas teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Bintoro, H.M.H. 2008. Bercocok tanam sagu, IPB Press.Bogor. 71 hal.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Biskuit* (SNI 01-2973-1992). Didalam Yuniar, E. Widiantara, T. Arief, D.Z. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Dengan Tepung Tapioka Dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik *Cookies* Koro. Universitas Pasundan
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Didalam Pateda, 2017. Formulasi Dan Karakterisasi Pangan Darurat Berbentuk *Snack Food Bars* Berbasis Tepung Jagung Nikstamal Dan Ikan Nike (*Awaous melanocephalus*). Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo. *Skripsi*
- Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Departement Perindustrian RI. 1990. *Crackers dan Cookies*. Jakarta  
Demam, J.M., 1997, Kimia Makanan. Bandung. Didalam Azizahwati, Kurniadi, M. Hidayati, H. 2007. Analisis Zat Warna Sintetik Terlarang Untuk Makanan Yang Beredar Di Pasaran. Departement Farmasi, FMIPA. Universitas Indonesia, Depok.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Didalam Sukandar, D. Muawanah, A.

- Amelia, A.R. dan Basalamah, W. 2014. Karakteristik *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Dinas Kehutanan Provinsi Jawa Barat. 2014. *Jantung Pisang Kaya Serat dan Manfaat*. Jawa Barat.
- Elevaniya, E. dan Jayamuthunagai, J. 2014. Functional, Physicochemical and Antioxidant Properties Dehydrated Banana Blossom Powder and Its Incorporation in Biscuit. *Int.J.ChemTech Res.* 6(9):4446-4454.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keja Gouda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak.* 4(2) : 17-29.
- Gaspersz, F. Febe. 2014. Surimi Limbah Tuna Loin Sebagai Bahan Fortifikasi Dalam Pembuatan “Bagea Sagu”. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Pattimura.
- Hartarti, N.S dan Prana, T.K. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa kultivar talas (*Colocasia esculenta* L.Schott). Didalam Kolanus, J.P.M. 2013. Peningkatan Mutu Bagea Sagarua Dengan Fortifikasi Surimi Dan Karaginan. Balai Riset dan Standardisasi Industri Ambon.
- Haryanto, P. dan Pangloli B. 1992. Potensi Pemanfaatan Sagu. Didalam Jading A, Tethool E, Payung P, Gultom S. 2011. Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering *Cross Flow Fluidized Bed* bertenaga surya dan biomassa. *J Reaktor*
- Harsanto, P.B. 1986. Budidaya dan Pengolahan Sagu. Didalam Widodo, B.M. 2016. Kajian Pengolahan Pati Sagu (*Metroxylon sago R.*) Terhadap Daya Cerna Pati, Kadar Pati dan Kadar Air Pada Olahannya. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Semarang.
- Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Dengan Perkayaan Serat Pangan. *Skripsi*. UGM. Yogyakarta.

- Ismarani. 2012. Potensi Senyawa Tanin Dalam Menunjang Produksi Ramah Lingkungan. CEFARS : Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah Vol. 3 No. 2 Juni 2012
- Jading A, Tethool E, Payung P, Gultom S. 2011. Karakteristik fisikokimia pati sagu hasil pengeringan secara fluidisasi menggunakan alat pengering *Cross Flow Fluidized Bed* bertenaga surya dan biomassa. J Reaktor 13: 155-164.
- Kartika B, Puji H dan Wahyu S. (1998). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Didalam Triwulandari, D. Mustofa, A. Karyantina, M. Karakteristik Fisikokimia Dan Uji Organoleptik Cookies Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*) Dengan Substitusi Tepung Ampas Tahu. Fakultas Teknologi dan Industri Pangan. Universitas Slamet Riyadi Surakarta.
- Lingga, L. 2010. Cerdas Memilih Sayuran. Jakarta: Penerbit Agro Media Pustaka.
- Mayang, Safrudin 2014. Proses Pembuatan Kue Bagea Dengan Bahan Baku Sagu di Kabupaten Sri Rejeki Kota Gorontalo. Gorontalo (ID): Universitas Negeri Gorontalo.
- Mahmood Azizah, Ngah Nurziana, Omar Muhammad Nor. 2011. Phytochemicals Constituent and Antioxidant Activities in Musa x Paradisiaca Flower. Didalam Kurniasih, A. 2016. Daya Patah Dan Daya Terima Flakes Jagung Yang Disubstitusi Tepung Jantung Pisang. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Didalam Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Dengan Perkayaan Serat Pangan. UGM. Yogyakarta.
- Matz, S.A. 1984. Snack Food Technology. Didalam Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae* L) Dengan Perkayaan Serat Pangan. UGM. Yogyakarta.
- Muchtadi, D dan Wijaya, C.H. 1996. Makanan Fungsional. Didalam Marsono, Y. 2007. Prospek Pengembangan Makanan Fungsional. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Unika Widya Mandala Surabaya.

- Novitasari, A., Afin, A. M. S., Apriliani, L. W., Purnamasari, D., Hapsari, E., dan Ardiyani, N. D. 2013. Inovasi dari Jantung Pisang (*Musa spp.*). Jurnal Kesmadaska 96-99.
- Pareyt B *et al.* 2009. *The role of sugar and fat in sugar-snap cookies*. Didalam Biguzzi, C. Schlich, P. Lange, C. 2012. The Impact of sugar and fat reduction on perception and liking of biscuits. Universite de Bourgogne.
- Prasetyo, B. E. 1988. Analisis Suplementasi Tepung Beras dengan Tepung Kacang Gude dalam Pembuatan Cookies. Didalam Ariyantia, Florentia Shella. 2016. Kualitas Cookies Dengan Kombinasi Tepung Terigu, Pati batang Aren dan tepung Jantung Pisang . Program Studi Biologi, Fakultas teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Pomeranz, Y., dan Meloan, C. E. 1971. *Food Analysis : Theory and Practice*. The AVI Publishing Co., Inc., Westport, Connecticut. Didalam Mie Basah Dengan Substitusi Tepung Bekatul Dengan Penambahan Ekstrak Wortel. Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atmajaya Yogyakarta.
- Putro, B. E. dan Rosita, T. 2006. *Membuat Dendeng Rendah Kolesterol dari Jantung Pisang*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Ruddle, K., Johnson, D., Towsend, P.K., and Rees, J.D., 1978, *Palm Sago a Tropical Starch from Marginal Lands*, Didalam Widodo, B.M. 2016. Kajian Pengolahan Pati Sagu (*Metroxylon sago R.*) Terhadap Daya Cerna Pati, Kadar Pati dan Kadar Air Pada Olahannya. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Semarang.
- Schneeman, B. O. 1986. Dietary Fiber, Physical and Chemistry Properties Methods of Analysis and Physiological Effects. Didalam Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) Dengan Perkayaan Serat Pangan. UGM. Yogyakarta.
- Sediaoetama, A.D. 1999. Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II. Didalam Kolanus, J.P.M. 2013. Peningkatan Mutu Bagea Saparua Dengan Fortifikasi Surimi Dan Karaginan. Balai Riset dan Standardisasi Industri Ambon.
- 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 CaCl<sub>2</sub> untuk Mencegah Kerusakan

Fisiologi Buah Belimbing (*Averrhoa carambola L.*) Departement Teknik Mesin dan Biosistem, Institut Pertanian Bogor.

Smith, H. W. 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies*. Didalam Indriyani, A. 2007. Cookies Tepung Garut (*Maranta arundinaceae L*) Dengan Perkayaan Serat Pangan. UGM. Yogyakarta.

[SNI] Standar Nasional Indonesia. Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992. Pusat Standardisasi Industri Departemen Perindustrian

SNI 01-3729-1995. Tepung Sagu. Didalam Majid, A. 2015. Proses Produksi Tepung Sagu Menggunakan Proses Semi Kering Dengan Kombinasi Fermentasi. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Setser CS. 1995. Sensory Evaluation. Didalam : Kramel BS dan CE Stauffer (Eds). *Advances in Baking Technology*. Blakie Academic and Proffesional, Glasgow

Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.

Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Didalam Pato, Usman., Ali, Akhyar., Sribudiani, Evi., Librianti, Dewi., dan Mukmin., 2013. Evaluasi Mutu Dan Daya Simpan Roti Manis Dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu. Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru

Susmiati. 2007. Peran Serat Makanan (Dietary Fiber) dari Aspek Pemeliharaan Kesehatan, Pencegahan dan Terapi Penyakit. *Majalah Kedokteran Andalas*, 2(31)

Suyanti dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, JakartaTala, Z. Z. 2009. *Manfaat Serat bagi Kesehatan*. Universitas Sumatera Fakultas Kedokteran, Sumatera Utara.

Suwetja. (2011). Biokimia Hasil Perikanan. Didalam Pitunani, M.w. Wahyuni, S. Isamu, K.T. 20116. Analisis Proksimat Dan Organoleptik Cookies Substitusi Daging Ikan Teri Berbahan Baku Tepung Keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) Perendaman Dan Tepung Keladi Termodifikasi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo, Kendari.

- Tyanjani, E. F. dan Yunianta. 2015. Pembuatan Dekstrin dari Pati Sagu (*Metroxylon Sagus Rottb*) dengan Enzim B – Amilase terhadap Sifat Fisiko Kimia, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3):1119-1127.
- Valero, E., Varon, R., dan Garcia-Carmona, F. (1991). A Kinetic Study of Irreversible Enzyme Inhibition by an Inhibitor That is Rendered Unstable by Enzymic Catalysis. *Biochemistry Journal*, 277, 869–874.
- Wattanachant, S., S.K.S. Muhammad, D.M. Hashim, and R.Abd. Rahman, 2002. Suitability of sago starch as a base for dual-modification. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 24(3):431-438.
- Wahyuntari, B. dan Zein B. 1983. Studi dan Budidaya Pengolahan Sagu. Dalam Afrianti, M. 2011. Penambahan Tepung Sagu Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Terhadap Mutu Bakso Daging Kelinci. Fakultas Pertanian Dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru.
- Wickramarachchi, K.S. and Ranamukhaarachchi, S.L. (2005). *Preservation of fiber-rich banana blossom as a dehydrated vegetable*. *Science Asia*, 31, 265-271.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.