

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Karakteristik biskuit berbahan dasar tepung sukun dan tepung pisang goroho yang dapat diterima oleh panelis dengan formulasi 50% tepung sukun dan 50% tepung pisang goroho yaitu : warna 5.80%, aroma 5.43%, rasa 6.33% dan tekstur 5.87%. Formulasi bahan baku terbaik biskuit berbahan dasar tepung sukun dan tepung pisang goroho adalah formulasi 3 dengan kandungan kadar air sebesar 3.45%, kadar abu sebesar 2.47%, kadar lemak sebesar 20.97%, kadar protein sebesar 4.82%, dan kadar karbohidrat sebesar 68.02%. yang menunjukkan kandungan proksimat biskuit memenuhi syarat mutu biskuit Standar Nasional Indonesia (SNI 01-2973-1992),
2. Formulasi bahan baku biskuit berbahan dasar tepung sukun dan tepung pisang goroho memberikan pengaruh yang nyata.

#### **5.2 Saran**

Berdasarkan hasil penelitian di atas dapat diberikan saran, sebagai berikut:

1. Perlunya penelitian lanjutan dalam penentuan umur simpan biskuit tepung sukun dan tepung pisang goroho.
1. Formula yang dihasilkan dapat disosialisasikan guna mendukung diversifikasi pangan non terigu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams KL. 2004. *Food dehydration options. Value Added Technical Note*.  
[www.attra.org/atrapub/PDF/dehydrate.pdf](http://www.attra.org/atrapub/PDF/dehydrate.pdf).
- Adeniji TA., Barimalau IS dan Achineuhu SC. 2006. *Evaluation of bunch characteristics and flour yield potential in black sigatoka resistant plantain and banana hybrids*. *Glob. J.Pure.Appl.Sci. (NGA)*, 12:41-43.
- Aini, N. 2009. *Lebih Jauh Tentang Sifat Fungsional Telur*.  
<http://kulinologi.biz/index>. Diakses pada tanggal 12 Agustus 2014
- 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 dan D. Herawati. 2011.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical. Inc.* Washington D.C.
- Astawan, M. 2008. *Biskuit Pilihan Tepat Buka Puasa*.  
<http://portal.cbn.net.id/cbprtl/cybermed/detail.aspx?x=Nutrition&y=%20cybe med|0|0|6|467>. Accessed 2015/05/03
- Aulina, Risqie, 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Karya Nusa.
- 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
- Badan Standar Nasional (BSN). 1992. SNI 01-2973-1992: *Biskuit*. BSN, Jakarta.
- Budiyanto.M.A.K. 2010. *Model Pengembangan Berbasis Pisang Melalui Revitalisasi Nilai Kearifan Lokal*. *Jurnal Teknik Industri*, Vol.11, No2.
- Budut W Andibya, Yoyok. 2010. *Sukun Solusi Alternatif Atasi Krisis Pangan dan Mitigasi Dampak Perubahan Iklim Bergizi Dan Bernilai Tambah Ekonomi*. Jakarta : Gibon Media Group

- Christine Natalia Hutagalung. 2009. "*Proyeksi Produksi Kelapa Sawit di Indonesia*". Skripsi. FMIPA, Universitas Sumatera Utara Medan.
- Departemen Pertanian. 2003. *Panduan Teknologi Pengolahan Sukun Sebagai Bahan Pangan Alternatif*. Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura. Jakarta
- Djarkasi S., Sumual M., Lالujan L., Kapahang K., 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Pisang Goroho (Musa paradisiacal forma typical) Sebagai Bahan Suptituisi Dalam Pembuatan Roti Tawar*. Jurnal Teknologi Pertanian. 5 (2) :1-7
- Djuarni, N., Silvana M.D., Yohannes dan Rumawa Maukar. 1985. *Tata Laksana Makanan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Indonesia Timur*, Ujung Pandang.
- Fatkurahman, R., W. Atmaka dan Basito. 2012. *Karakteristik sensoris dan sifat fisikokimia cookies dengan substitusi bekatul beras hitam (Oryza sativa L.) dan tepung jagung (Zea mays L.)*. Jurnal Teknosains Pangan. 1 (1): 49-57.
- Fatmawati T W. 2012. Proyek Akhir. *Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (Choco Cookies, Brownies Sukun dan Fruit Pudding Brownies)*. Universitas negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Fellow, P. J. 1990. *Food Procenssing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood. New York London
- Handarsari, E. dan Wulandari, M. 2010. *Pengaruh penambahan bekatul terhadap kadar protein danSifat organoleptik biscuit*. Jurnal Pangan dan Gizi Vol 01 No. 02 Tahun 2010.
- Harris R. S., E. Karmas, 1989, *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*, ITB, Bandung.
- Hartono, S. 2012. *Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Subtitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Hartono, S. 2012. *Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Subtitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hermanto, S., dan Neutia, C. D. K. (2009). *Perbedaan Profil Protein Produk Olahan (Sosis) Daging Babi Dan Sapi Hasil Analisis SDS-PAGE*, Jurnal Kimia Valensi, (1), 181-186
- Hendrasty, H. K. 2013. *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu Yogyakarta.

- Histifarina,D., Rachman.A., Rahadian.D., dan Sukmaya. 2012. *Teknologi Pengolahan Tepung Dari Berbagai Jenis Pisang Menggunakan Cara Pengeringan Matahari Dan Mesin Pengering*. Agrin Vol. 16, No. 2. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat.
- Hooda, S. dan S. Jood. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat biscuit supplemented with untreated and treated fenugreek flour*. Jurnal Food Chemistry, 90: 427-435.
- Indriani, D. 2008. *Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (Citrus nobilis var. Microcarpa) Dengan Aplikasi Metode Lye Peeling Sebagai Upaya Penghilang Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk*. [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Kartika, dkk. 1998. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta UDM.
- Koswara, S. 2006. *Sukun Sebaga Cadangan Pangan Alternatif*, available at ebookpangan.com, accessed 25/06/2009.
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food, Principles and Practices. 2<sup>nd</sup> Edition*. Springer Science and Business Media, New York.
- Lingga, L. 2012. *Sehat dan Sembuh Dengan Lemak*. Gafika Mardi Yuana, Bogor.
- Lopulalan, C. G. Ch., M. Mailoa, dan D. R. Sangadji. 2013. *Kajian formulasi penambahan tepung ampas tahu terhadap sifat organoleptik dan kimia cookies*. Agritekno. 1 (1): 130-138.
- Manley, D. j. R.1998. *Biscuit, Cookie, and Cracker Manufacturing Manuals*. Woodhead Publishing Ltd. England
- Normasari, R. Y. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) Sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurali dkk. 2012. *The Potential Of Goroho Plantain As a Source Of Functional Food. Laporan Hasil Penelitian Tropical Plant Curriculum Project in Cooperation With*. USAID – TEXAS A&M University.
- Oktavia, Rina Dwi. 2008. *Evaluasi Produk Good Time Cookies Di Pt. Arnott's Indonesia Sebagai Dasar Penentuan Nilai Tambah Produk*. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

- Oluwamukomi, M.O., Oluwalana, I.B., and Akinbowale, O.F., 2011. *Physicochemical and Sensory Properties of Wheat-Cassava Composite Biscuit enriched with Soy Flour*. African Journal of Food Science Vol.5(2)pp.50-56
- Pato, Usman., Ali, Akhyar., Sribudiani, Evi., Librianti, Dewi., dan Mukmin., 2013. *Evaluasi Mutu Dan Daya Simpan Roti Manis Dibuak Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu*. Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Purba, S.B. 2002. *Karakterisasi Tepung Sukun (Artocarpus altilis) Hasil Pengering Drum dan Aplikasinya untuk Substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Biskuit*. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Saksono H. (2012). *Pasar Biskuit diproyeksi Tumbuh 8% Didorong Konsumsi*. <http://www.indonesiainacetoday.com>. Diunduh 5 Agustus 2013
- Sayangbati, F., Nurali, E. J. N., Lucia, M., dan Lelengboto, M. B. 2013. *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Gorocho (Musa acuminata sp.)*. COCOS. 2 (1) : 1 – 10.
- Sayangbati. 2012. *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Gorocho (Musa acuminata)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNSRAT. Manado.
- Schwedt, G. 2005. *Taschenatlas der Lebensmittelchemie*. WILEY-VECH Verlag, Weinheim.
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Setyowaty, W.T., Nisa, F.T. 2014 *Formulasi Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No 3 p.224-231, Juli 2014
- Shabella, R. 2012. *Terapi Daun Sukun Dahsyatnya Khasiat Daun Sukun Untuk Menumpas Penyakit*. Cable Book, Klaten.
- Siti Hamidah (1996) Patiseri. Yogyakarta FPTK IKIP.
- SNI (01-2973-1992). *Syarat Mutu Cookies*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta
- Soekarto, T., (1981), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor*.

- Sondakh E. P., 1990. *Kandungan Pati Pada Beberapa Varietas Pisang*. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Unsrat. Manado. Sudarmadji, Slamet. 1989. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*.
- Stone, H dan Joel, L. 2004. *Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga*. Elsevier Academic Press, California, USA
- Sukandar, D., Muawanah,A., Amelia,E.R. & Basalamah, W. (2014). *Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (Artocarpus communis) bagi Anak Penderita Autis*. Jurnal Valensi,Vol. 4 No. 1: 13–15. Diakses dari <http://journal.uinjkt.ac.id/valensi/article/viewFile/1047/930>
- Suprpti M L. 2002. *Tepung Sukun*. Yogyakarta : Kanisisus.
- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- 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. Prosiding. 2010. Hal 1.
- Sutardi dan Supriyanto.1996. *Sifat Tepung dan Kesesuaiannya untuk diolah menjadi berbagai produk olahan makanan kecil*.
- Suyanti, S., Widowati dan Suismono. 2003. *Teknologi pengolahan tepung sukun dan pemanfaatannya untuk berbagai produk makanan olahan*. JurnalWarta Penelitian Pengembangan Pertanian 25. (2): 12-13.
- Tanjung,Y. L. R. dan Kusnadi J. 2015. *Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3 No 1
- Ugwu, F.M. dan Oranye N.A. 2006. *Effect of some processing methods on the toxic components of African breadfruit (Treculia Africana) African*. Journal of Biotechnology. Vol. 5 (22) : 2329-2333.
- Widiasta, O.E. 2003. *Karakterisasi Sukun dengan Menggunakan Pengering Kabinet dan Aplikasinya untuk substitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Tawar*. Skripsi S-1 Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Widowati S dan DS Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan*. Majalah Pangan No 36/X/Jan /2001. Jakarta.: BULOG.

- Widowati, S. 2003. *Prospek Tepung Sukun Untuk Berbagai Produk Makanan Olahan Dalam Upaya Menunjang Diversifikasi Pangan*. [http://tumotou.net/70207134/sri\\_widowati.html](http://tumotou.net/70207134/sri_widowati.html), diakses pada tanggal 28 Nopember 2006.
- Widowati, S. 2010. *Pangan Sukun (Artocarpus communis) Sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. [www.majalahpangan.com](http://www.majalahpangan.com) [17 Nopember 2012].
- Widoyoko, Y. 2010. *Sukun Solusi Alternatif Atasi Krisi Pangan Dan Mitigasi Dampak Perubahan Iklim Bergizi Dan Bernilai Tambah Ekonomi*. Gabon Media Goup, Jakarta.
- Widyani, R and T.Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagati press. Cirebon. 25-37
- Winarno FG, 2000. *Potensi dan Peran tepung-tepungan bagi Industri Pangan dan Program Perbaikan Gizi*. Seminar Nasional Interaktif: Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan ketersediaan pangan.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, (2010). *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Biskuit*. Jurnal Pangan Dan Gizi, Vol 01(02).
- Yunisa, Arief, D.Z dan Havelly. 2013. *Kajian Konsentrasi Koji Bacillus substilis dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang dimodifikasi dan Aplikasinya dalam pembuatan Biskuit*. [SKRIPSI] Jurusan Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.