

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

Hasil uji organoleptik pada kue dumalo dapat hasil nilai rata – rata sebagai berikut : (Warna) nilai tertinggi pada perlakuan P 50 % : M 50 % 5,6 (suka), (Tekstur) nilai tertinggi pada perlakuan P 50 % : M 50 % 5,6 (suka), (Aroma) nilai tertinggi pada perlakuan P 50 % : 50 % 5,4 (agak suka), (Rasa) nilai tertinggi pada perlakuan P 50 % : M 50 % 5,7 (suka).

Kadar betakaroten pada kue dumalo setelah digoreng dengan suhu (145 °C) dari 5 perlakuan, perlakuan A4 memiliki kadar betakaroten yang paling tinggi (5,1125%) sedangkan A0 atau kontrol memiliki kadar betakaroten yang terendah (0,425%), semakin banyak penambahan tepung beras merah maka semakin banyak kandungan betakaroten didalamnya.

Uji proksimat untuk kue dumalo kadar air 2,08%, kadar abu 0,24%, kadar lemak 33,53%, kadar serat kasar 1,25%, kadar protein 2,54%, dan karbohidrat 61,58%. Kue dumalo sudah memenuhi syarat mutu (SNI 01-2973-1992).

5.2 Saran

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

1. Perlu adanya penyampaian terhadap masyarakat khususnya Gorontalo tentang formulasi kue dumalo dengan fortifikasi tepung beras merah sebagai pangan fungsional.
2. Perlu juga adanya penelitian lanjutan pada kue dumalo terhadap umur simpan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahira, Anne. 2012. *Pengertian Kontribusi*. Bandung : Kencana
- Alamsyah., 2006. *Tinjauan ilmiah kadar vitamin C*. Rineka cipta. Jakarta.
- Anonim 2003, *Beta Karoten*, Nusaindah.tripod.com, Diakses pada 11 oktober 2003
- Anonim. 2005. *Tanaman Obat Indonesia*. <http://www.iptek.net.id>. Diakses pada tanggal 16 Maret 2012
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 1992. Mutu dan Cara Uji Kue Kering (SNI 01- 2973-1992). BSN. Jakarta.
- Badarinath A, Rao K, Chetty CS, Ramkanth S, Rajan T, & Gnanaprakash K. A Review on In-vitro Antioxidant Methods : *Comparisons, Correlations, and Considerations*. International Journal of PharmTech Research, 2010: 1276-1285.
- Brown A. 2000. *Understanding Food :Principles and Preparation*. USA:Wadsworth Thomson Learning.
- Burgi H, Supersaxo Z, Selz B. 1990. *Iodine deficiency diseases in Switzerland onehundred years after Theodor Kocher's survey: a historical review with some newgoitre prevalence data*. *Acta Endocrinologica*, 123:577–590.
- Champagne, E. T. 1994. *Brown Rice Stabilization*. yang disitasi oleh Marshall, W. E. dan J. I. Wadworth. *Rice Science and Technology*, 17-37. New York: Marcel Dekker Inc.
- Damanhuri., 2005. *Pewarisan antosianin dan tanggap klon tanaman ubi jalar (Ipomeabatatas (L.) Lamb) terhadap lingkungan tumbuh*. (Disertasi) Program Studi IlmuPertanian Program PascasarjanaUniversitas Brawijaya. 106 h.
- Dapur Harmoni. 2006. *Cara Membuat Tepung Beras Merah*. Tersedia di <http://dapur-harmoni.blogspot.com> diakses pada tanggal 4 Februari 2015.
- Depkes RI. 2005. *Buku Pedoman Pelaksanaan Program P2 Diare*. Jakarta: Depkes RI.

- Elviera, G. 1998. *Pengaruh pelayuan daging sapi terhadap mutu bakso sapi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Frei, K.B. 2004. *Improving the nutrient availability in rice-biotechnology or biodiversity*. In A. Wilcke (Ed.) *Agriculture & Development*. nContributing to International Cooperation 11(2): 64–65.
- Guerrero L *et al.* 2010. *Perception of traditional food products in six European regions using free word association*. *Food Quality and Preferences*, 21: 235-233
- Hao Zhang. 2006. Public Policy, Political Connections and Effective Tax rates: Longitudinal Evidence from Malaysia. *Journal of Accounting and Public Policy*, 25:574-995.
- Hartati, N. S. dan Prana, T. K. 2003. *Analisis kadar pati dan serat kasar tepung beberapa kultivar talas (Colocasia esculenta L. Schott)*. *Natur Indonesia* 6 (1): 29-33.
- Hassanbaglou, B., Hamid, A. A., Roheeyati, A. M., Saleh, N. M., Abdulamir, A. S., Khatib, A., Sabu, M. C, 2012, Antioxidant Activity of Different Extracts From Leaves of Pereskia bleo (Cactaceae), *Journal of Medicinal Plants Research* Volume 6 (15): 2932-2937
- Hery Winarsi. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-90
- Jordana J. 2000. *Traditional foods: Challenges Facing the European Food Industry*. *Food Research International*, 33, 147–152.
- Khomsatin, S., Sugiyono., dan Haryanto, B. 2012. *Kajian Pengaruh Pengukusan Bertekanan (Steam Pressure Treatment) Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jagung*. *Jurnal Teknologi dan Industri pangan*. Vol. XXIII (1): 86- 93.
- Kosasih, E. 2004. *Ketatabahasa dan Kesusastraan*. Bandung: Ryama Widya.
- Kristamtini. 2009. *Mengenal Beras Hitam dari Bantul*. Tabloid Sinar Tani.
- Lawrie, RA. 2003. *Ilmu Daging*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Mardliyati, E. 2006. *Fortifikasi Garam dengan Zat Besi, Strategi Praktis dan Efektif Menanggulangi Anemia Gizi Besi*. <http://farmasi.ums.ac.id/content/artikel/20080412/fortifikasi-garam-dengan-zat-besi-strategi-praktis-dan-efektif-->fortifikasi>.

- Mernitz, Heather and Wang, Xiang- Dong. 2008. Beta-carotene. Dalam: Colditz, Graham A. 2007. *Encyclopedia of Cancer and Society* (Online), Sage Publications.http://www.credoreference.com.proxy.globethics.net/entry/sagecs/beta_carotene. diakses 11 Februari 2012.
- Muchtadi TR. 2008. *Kebijakan pangan Indonesia: tantangan dan peluang eksternal*. www.tahanpangan.com [10 Juli 2009].
- Muchtadi, Deddy. 2010. *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Packer, L, Cadenas. E. (2004). *Caretonoids In Health and Diasease*, University of Southern California School of Pharmacy, Los Angeles, California.
- Pietta, P.G., 2000, *Flavonoids as Antioxidants*, *J. Nat. Prod.*, 63, 1035-1042.
- Purwono dan Heni Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Pangan Unggul*. Depok: Penebar Swadaya.
- Sajogyo, 1995. *Sosiologi Pedesaan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press
- Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor (ID): IPB Press.
- Simanjutak, M.T dan J. Silalahi.2003. *Penuntun Praktikum Biokimia hal.3* . Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Jurusan Farmasi Universitas Sumatera Utara
- Soekarto. 1990. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Aksara.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*, Cetakan III. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suardi, D. 2005. *Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan*. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. Vol 24, No.3, 2005. <http://www.pustaka-deptan.go.id> (Agustus 2014).
- Suardi, D. (2005).*Potensi Beras Merah untuk Peningkatan Mutu Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi Sumberdaya Genetik Pertanian. *JurnalLitbang Pertanian* 24:3.
- Sudarmadji, S., Horyono B.S dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

- Sugito dan Ari Hayati. 2006. "Penambahan Daging Ikan Gabus (*ophicepallus strianus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten". Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 8 (2): 147-151.
- Sumarna, D. (2006). *Proses degumming CPO (Crude Palm Oil) Menggunakan Membran Ultrafiltrasi*. JTP. 2(1): 24-30.
- Susilowati. 2008. *Pengukuran Status Gizi Dengan Antropometri Gizi*. Jakarta : CV. Trans Info Media.
- Swastika dan Sutari, S. 2009. *Perlakuan Aktivator dan Masa Inkubasi Terhadap Pelapukan Limbah Jerami Padi*. Jurnal Bumi Lestari, 9 (2): 211-216.
- Syarief; R. dan Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta : M ediyatama Sarana Perkasa.
- The United State Pharmacopeial Convention. (2006). *The United States Pharmacopeia (USP)*. 30th Edition. United States. Hal. 680
- Thoif, R.A. (2014). "Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan Cookies Fungsional". Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Widjanarko, S. 2008. *Efek Pengolahan terhadap Komposisi Kimia & Fisik Ubi Jalar Ungu dan Kuning*. <http://simonbwidjanarko.wordpress.com> (diakses 3 oktober 2009).
- Widowati. 2010. *Model Penerapan Teknologi Produksi 1 Ton Tepung Sukun Bermutu Premium dengan Efisiensi Biaya Produksi 50% dan Pengembangan 5 Macam Produk Olahannya (Snack Food) di Kabupaten Cilacap*. Jurnal Kementrian Pertanian. Bogor.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. F.G. 2002. *Kimia Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryadi, R. 2007. *Pengaruh Waktu Fermentasi dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cokelat (*Theobroma cocoa* L)*. Skripsi. Universitas Syah Kuala. Aceh.
- Zuhra, dkk. 2008. *Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (*Sauropus androgonus* (L) Merr.)*. Jurnal Biologi Sumatera Vol. 3, No. 1.