

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukan bahwa:

1. Karakteristik roti tawar berbahan dasar TBA dengan TS yang dapat diterima oleh panelis dengan formulasi TBA 60% : TS 25% : TT 15% yaitu : warna 5.13 (agak suka), aroma 5.23 (agak suka), rasa 5.10 (agak suka), sedangkan pada tekstur yang di terima oleh panelis adalah formulasi TBA 65% : TS 20% : TT15%, dengan tekstur 4.97 (agak suka). Hasil analisis proksimat meliputi kadar air sebesar 24.67%, kadar abu sebesar 1.26%, kadar lemak sebesar 9.62%, kadar protei sebesar 7.8%, dan kadar karbohidrat sebesar 58.97%. yang menunjukan kandungan proksimat roti tawar memenuhi syarat mutu roti tawar Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3840-1995),
2. Perlakuan bahan baku dari roti tawar berbahan dasar tepung biji alpukat dan tepung sukun memberikan pengaruh terhadap nilai proksimat, dan organoleptik roti tawar.

#### **5.2 Saran**

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

1. Perlunya penelitian lanjutan dalam penentuan umur simpan roti tawar biji alpukat dengan tepung sukun.
2. Formula yang dihasilkan dapat disosialisasikan guna mendukung diversifikasi pangan non terigu.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Afrianti, LH. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Alfabeta, Bandung.
- Winarti, S dan Y.
- Andrawulan, N., F. Kusnandar dan D. Hermawati. 2011. *Analisis pangan*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Almatsier,S. (2004.) *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Umum.
- Andrawulan, N F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta
- Anonim, 1983, *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*, Djambatan, Jakarta.
- Arukwe, U., Amadi, B. ., Duru, M K. ., Agomuo, E. ., Adindu, E. ., Odika, P. ., Anudike, J. (2012). *Chemical Composition of Persea American Leaf, Fruit and Seed*. IJRRAS.
- Asmarajati, T. 1999. *Pengaruh Blanching dan Suplementasi Bekatul Terhadap Kualitas Cookies*. Skripsi. Fakultas Pertanian. UNSOED, Purwokerto.
- Astawan, M., 2006. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Auliana. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*, Adicita,Yogyakarta.
- Bangun, M K., 1991. *Perancangan Percobaan untuk Menganalisa Data*. Bagian Biometri Fakultas Pertanian, USU-Press, Medan.
- Bayu 2012. *Food Chemistry Translation from 2nd Edition by O*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Brennan, J G., J R. Butters., N. D. Cowell and A. E. V. Lilly. 1990. *Food Engineering Operations 3th Ed*. Elsevier Publishing Co., New York.
- Buckle, K A., R A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono*. U-I-Press, Jakarta.
- Damayanti.2000. *Pro Kontra “Carbohydrate Loading”*. Makalah Peoman Pelatihan Gizi Olahraga untuk Prestasi. Jakarta : Direktorat Gizi Masyarakat.
- Deman, 1997. *Uji Indrawi Produk Pangan*. [www.uji\\_indrawi.com](http://www.uji_indrawi.com). diakses pada tanggal 21 Mei 2018.

- Departemen Kesehatan RI, 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Desrosier, 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljahardjo. UI-Press, Jakarta.
- Dwidjoseputro, D., 1980. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Djambatan, Malang.
- Endah K. Rasitini, 2017. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Swadaya Jakarta.
- FAO 1972. dalam Widayati dan damayanti 2002
- 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 Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood New York. London
- Furia, T E., 1968, *Hand Book of Food Additives*. The Chemical Rubber co., Cranwood Parkway, Cleveland, Ohio.
- Gaman, P M. dan Sherington, 1992. Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi (Edisi Kedua). UGM-Press, Yogyakarta.
- Halalguide, 2008. Ragi/Yeast (Gist). <http://www.halalguide.info.com>.
- Halimah, A D. N., Istiqomah dan S. S. Rohmah. 2014. *Pengolahan limbah biji alpukat untuk pembuatan dodol pati sebagai alternatif pengobatan ginjal*. J. Ilmiah Mahasiswa.
- Harris, R S and E. Karmas, 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerjemah S. Achmadi, ITB-Press, Bandung.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono,w. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti* (Teori dan Praktek) eBookPangan.
- Leniger, H A. and W A. Baverloo. 1975. *Food Process Engineering*. D. Reidel Publishing Company, Dordrecht. Holland.
- Leroy, 1931, *Laboratory Methode for Sensory Evaluation of Food Product*, Interscience Publishing, New York.
- Media Indonesia, 2007. *Produk Bogasari Jakarta*.

- Marlinda M., Sangi M S., Wutu, A D., 2012. *Analisis Senyawa Metabolid Sekunder dan Uji Toksitas Ekstrak Etanol Biji Alpukat (Persea americana Mill).*, Jurnal Fakultas Mipa Universitas Sam Ratulangi.
- Mudjajanto, E S dan Yulianti, L N., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Noviarso, Cahyo. 2003. Pengaruh Umur Panen dan Masa Simpan Buah Sukun (*Artocapus altilis*)
- Octavia, Dona., 2008. *Diversity of Natural Pesticide Producing Plant Spesies on Bekol*. Savanna Area in Baluran National Park. Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam.
- Rileks, 2008. *Bahan-bahan Pengawet Kimia*. <http://www.rileks.com>.
- Sediaoetama, A D., 1993. *Ilmu Gizi. Dian Rakyat*, Jakarta.
- Siswanto, Imam, S., Yusuf R, 2000, *Pengaruh Tingkat Penggunaan Tepung Tapioka dan Lama Simpan Daging Terhadap pH, WHC, Kadar Air, Kadar Protein, Kadar lemak dan Keempukan Daging Bakso Dagen Sapi*. Prosiding Senimar Nasional PATPI, Surabaya
- Slamet Sudarmadji, Bambang Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- SNI (01-3840-1995). *Syarat Mutu roti tawwar*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Soekarto, E., 1985. Penilaian Organoleptik untuk Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soekarto, Soewarno T., (1981), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center*, Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sufi, S Y., 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sunaryo, E., 1985. *Pengolahan Produk Serealia dan Biji-bijian*. Fateta IPB, Bogor.
- Supardi, I. dan Sukamto, 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni, Bandung.
- Suprapti, L M. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Jakarta : Bumi Aksara.

- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- Syarief, R dan A Irawati, 1988. *Pengetahuan bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. 2014. *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix Lacryma Jobi-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan Roti Tawar*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*,.
- Tarwotjo, C C., 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Grasindo Gramedia Widiasarana, Jakarta.
- Terhadap Kualitas Tepung Sukun Yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.Bogor.
- Purba, E. S dan T. Gultom. 2013. *Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar etanol dari biji alpukat (Persea Americana Mill)*. Artikel Skripsi. Jurusan Pendidikan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rampengan, V J 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama. Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Wheat Associatees US., 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan, Jakarta.
- Widyaningsih, T D. dan E.S. Murtini, 2006. *Alternative Pengganti Formalin pada Produk Pangan*. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Widowati S dan DS Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dalam Rangka Ketahanan Pangan*. Majalah Pangan No 36/X/Jan /2001. Jakarta.: BULOG.
- Winarno F G, 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., 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F G., 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utam, Jakarta.
- Winarno, F G., 1997. *Kimia Gizi dan Pangan*. Gramedia Karya Aksara, Jakarta.
- Winarti, S dan Y. Purnomo, 2006. *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

Zuhrotun, A., 2007, Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Bentuk Bulat, *Karya Tulis Ilmiah*: Fakultas Farmasi, Universitas Padjajaran Bandung.