

## BAB V

### PENUTUP

#### **5.1 Kesimpulan**

1. Formula terbaik yang dihasilkan berdasarkan indikator indeks kepentingan yaitu Kadar antosianin, rasa, kadar protein, tekstur, dan kadar lemak dilakukan uji *Bayes* maka formulasi tepung kacang merah 100 % + tepung terigu 0 % yang terpilih menjadi formula terbaik.
2. Kandungan gizi formula terbaik yaitu kadar protein 4.52%, kadar lemak 3.82%, kadar antosianin 2.97%, rasa 2.93%, dan tekstur 2.4.

#### **5.2 Saran**

1. Kadar lemak kue wapili kacang merah yang dihasilkan melebihi batas standar SNI, maka dapat dijadikan penelitian lanjutan apabila ingin menurunkan nilai lemak wapili tersebut sesuai dengan standar SNI.
2. Dapat dilakukan penelitian lanjutan terhadap formulasi tepung kacang merah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim a, 2017. (<http://www.anneahira.com/kandungan-gizikacang-merah.htm>. 22 November 2017, 16.00 WIB) Diakses pada tanggal 17 Januari 2018
- Anonim b, 2017. (<http://www.lautanindonesia.com/serbarasa/artikel/intopic/tipstentang-gandum-dantepung-terigu2017>). Diakses pada tanggal 17 Januari 2018
- Anonim, 2009. ([http://www.conectique.com/tips\\_solution/diet\\_nutrition/nutrition/article\\_phparticle\\_id=48112009](http://www.conectique.com/tips_solution/diet_nutrition/nutrition/article_phparticle_id=48112009)) Diakses pada tanggal 17 Januari 2018
- Badan Pusat Statistik. 2011. *Produksi Sayuran di Indonesia*. [http://www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php/tabel=1&daftar=1&idsubyek=55&notab=20](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php/tabel=1&daftar=1&idsubyek=55&notab=20). Diakses pada tanggal 17 Januari 2018.
- Arisworo D, Yusa, Sutresna N. 2006. *Ilmu Pengetahuan Alam Terpadu*. Jakarta: Grafindo Media Pratama; 2006. p. 211-220. Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina - 4021 - TA - UNY -2011
- Arif RA. 2010. *Penambahan Tepung Kacang e-Jurnal Pustaka Kesehatan, vol. 2 (no. 3), September 2014* 490 Kurnianingtyas et al., *Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah*. Universitas Brawijaya; Malang. Indonesia. Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina - 4021 - TA - UNY - 2011
- Cahyani , KD. 2012. *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi pada Sosis Ikan Lele*. <http://digilib.uns.ac.id/pengguna.php?mn=detail&d id=19032>. Diakses pada tanggal 17 Januari 2018.
- Demam, J. M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Diterjemahkan oleh: Kosasih Padmawinata, Penerbit ITB, Bandung.
- Ekawati, D 1999. *Pembuatan Cookies dari Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Skripsi Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian , Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fennema, O.W., 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry, 2<sup>nd</sup> (ed)*. Marcel Dekker Inc, New York.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Liberty, Yogyakarta
- Irfan,H dan H Sunarjono, 2003:16. *Nilai gizi kacang merah*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kartika, Bambang, Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan PAU Pangan dan Gizi*. UGM. Yogyakarta.

- Kurtzweil, Paulia. 2006. *Daily Values Encourage Healthy Diet*. <http://www.fda.gov/Fdac/spectual/foodlabel/dvs.htm>. Makassar. Diakses tanggal 03 Februari 2018
- Liana ST, 2010. *Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah*. Fakultas Pertanian Universitas Padjajaran, Bandung.
- Mahmud MK, Hermana, Zulfianto NA, Rozana R, Apriliantono, Ngadiarti I, Hartati B, Bernadus, Tinexcellly. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PERSAGI; 2009. p. 8, 13,24, 29. Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina – 4021 - TA - UNY – 2011
- Marimin, 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengembalian Keputusan Kriteria Majemuk*. Retrieved July 5, 2015, from <http://books.google.co.id/bppks.htm>
- Meilgaard, dkk, 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC.
- Muchtadi TR. 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. 3<sup>rd</sup> ed. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munadjim, 2009. *Teknologi Pengolahan Kacang Merah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2009. p. 336-34. Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina – 4021 - TA - UNY – 2011
- Nur Afiansyah *Peneliti Puslitbang Gizi dan 11 Makanan Depkes RI, Anggota Persatuan Ahli Gizi Indonesia*, (<http://www.yahoo.com>. 15 Desember 2017, pukul 18.00 WIB). Diakses pada tanggal 17 Januari 2018.
- Pabita G. 2011. *Pengaruh Tingkat Penambahan Kacang Merah dan Kadar Serat Terhadap Kualitas Sereal Kacang Merah*. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rampengan, V.J. pontoh dan D.T. sembel., 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timut, Ujung Pandang.
- SNI 01-2891-1992. *Standar Mutu Kacang Merah*. SNI
- Sudarmaji S, Haryono B, Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberti. 1997
- Sukesi, 2009. *Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Protein*. Semarang. Skripsi Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro Semarang
- Supariasa IDN, Bakri B, Fajar I. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2012. p. 10-11 Sulistiyani. *Buku Ajar Gizi Masyarakat Jilid I*. Jember: Universitas Jember Press; 2011 . p. 4-5. Salirawati A, Ningrum S. *Kimia Bahan Pangan Nabati dan Hewani*. Jakarta: Penerbit Grasindo; 2012. Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina – 4021 - TA - UNY - 2011

- Supandi. 2004. *Cookies Berbahan Dasar Tepung Kacang Merah sebagai Sumber Protein*. Jakarta
- Wattimena M, Bintoro PV, Mulyani S. 2012. *Kualitas Sereal Berbahan Dasar Kacang Merah dan Jantung Pisang dengan Bahan Pengikat Tepung Sagu*. Semarang: Universitas Diponegoro; p. 3639
- Winarno FG, Fardiaz S, Fardiaz D. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama; 2004. p. 88-90. . Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina – 4021 - TA - UNY - 2011
- Winarno FG. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama: 2002.p. 135-138. Dalam Skripsi Yossita Evirianti Agustina – 4021 - TA - UNY – 2011
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Dalam skripsi Kisman S Saipi – FP – UNG – 2018
- Winarno, F.G., 2002. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. Dalam skripsi Kisman S Saipi – FP – UNG – 2018
- Winarno, F.G., 1995. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pusat Utama, Jakarta. Dalam skripsi Kisman S Saipi – FP – UNG – 2018
- Witono Y, Aulanni'am, Subagio A, Widjanarko SB. 2007. *Karakteristik Hidrosilat Protein Kedelai Hasil Hidrolisis Menggunakan Protease dari Tanaman Biduri*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Widodo, Y, dan E. Ginting. 2004. *Ubi Jalar Berkadar Betakaroten Tinggi sebagai Sumber Vitamin A*. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Malang.
- Yossita Evirianti Agustina, 2011. *Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Sereal Yang Kaya Akan Serat*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta; 2011
- Yodatama, K.K. 2011. *Perencanaan Unit Pengolahan "Brownis" Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Skala Industri Kecil*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.