BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini yaitu :

1. Perlakuan suhu, lama pemanggangan dan interaksi keduanya terhadap *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu memberikan pengaruh nyata terhadap hasil organoleptik yaitu warna, rasa, tekstur sedangkan aroma tidak berpengaruh nyata.
2. Perlakuan suhu, lama pemanggangan dan interaksi keduanya terhadap *snack food bars* berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung ampas tahu memberikan pengaruh nyata terhadap kadar protein, kadar air, kadar karbohidrat dan kadar abu, sedangkan interaksi antara suhu dan lama pemanggangan tidak berpengaruh nyata pada kadar lemak. Semakin tinggi suhu dan lama pemanggangan cenderung menurunkan kandungan gizi kadar air, kadar protein, kadar lemak dan kadar abu sedangkan pada kadar karbohidrat cenderung meningkat.
3. Kandungan gizi dari *snack food bars* untuk protein sebesar 8.,08-10,42%, lemak 3,88-7,61%, karbohidrat 51,10-79,07%, kadar air sebesar 29.82-14.47% dan kadar abu sebesar 1.05-1.97%.

5.2 Saran

Pada penelitian ini perlu dilanjutkan reformulasi agar mengahasilkan rasa yang lebih disukai oleh panelis, selain itu juga perlu dilanjutkan dengan pengujian glikemik indeks

DAFTAR PUSTAKA

AOAC. 1998. *Official Methods of Analysis The Association of Analytical Chemist.* Washington D.C.

Apriyantono, A. 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Karumo Women dan Education. Jakarta

Ariffin, A. A. B., Jamilah, T., Chin, P., Rahma, R. A., Karim, R. & Loi, C. C. 2008. Essential Fatty Acids Of Pitaya (Dragon Fruit) Seed Oil. Food Chemistry (in Press)

Aziz T., N. R. C. K., Fresca A. (2009). Pengaruh Pelarut Heksana dan Etanol, Volume Pelarut dan Waktu Ekstraksi Terhadap Hasil Ekstraksi Minyak Kopi. Jurnal Teknik Kimia No. 1 Vol. 16. Hal 1-8

Cahyono, B. 2009. Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga. Jakarta : Pustaka Mina

Dian, S., dkk. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jurnal Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Kemenkes RI : Jakarta

Dinnayah, N., Wijanarko, S. B., & Purnomo, H. 2002. Teknologi Pengolahan Gula Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabellifer L.)* Jurnal Teknologi & Industri Pangan Vol. XXVIII No. 1

Djaelani, M. A. 2015. Profil Kolestrol Darah Tikus Setelah Pemberian Virgin Coconut Oil Dan Minyak Zaitun. Jurnal Biologi Fakultas Sains Matematika Vol. 17, No. 2, Hal. 102-105

Fadillah U.F. (2014). Studi Karakteristik Minyak Kelapa Hasil Ekstraksi Metode Kering dan Pemanasan. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. UNHAS.

Farika I. N., C. Anam dan E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyprhizus*) selama penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan. Vol 2(1) hal.30-38.

Fellow, A. P. 2000. Food Processing Technology, Principles and Practise.2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto W. dan Agus Purnomo

Harini Marti dan Astirin Okid Parama. 2009. Kadar kolesterol darah tikus putih (*Rattus norvegicus*) hiperkolesterolemik setelah perlakuan VCO Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret. Nusantara Bioscience 1: 53-58

Hidayah, Tri. 2013. Uji Statistik Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus)* Skipsi Fakultas Mipa. Universitas Negeri Semarang

Hiswani. Peranan Gizi Dalam Diabetes Mellitus. Fakultas Kedokteran. Universitas Sumatra Utara

Iranloye, Bolanle., G. Oludare dan M. Olubiyi. 2013. Anti-diabetic and antioxidant effects of Virgin Coconut Oil in Alloxan Induced Diabetic Male Sprague Dawley Rats. *Journal of Diabetes Mellitus*, Vol. 3 (4): 221-226

Izzo M. dan Niness K. 2001. Formulating nutrition bars with inulin and oligofructose. C. Food World. 46:102-105

Kanopa Iqra U., Momuat Lydia I,. Suryanto Edi. 2012. Aktivitas Antioksidan Tepung Pisang Goroho (*Musa spp*) yang Direndam dengan Beberapa Rembah-Rempah. Jurnal Mipa UNSRAT ONLINE 1(1) 29-23

Kasim R., Une S., Ahmad L. 2015. Pengembangan *snack food bars* berbasis Tepung nike dan tepung jagung nikstamal Sebagai alternatif pangan darurat *(emergency food product)*. Penelitian Hibah Bersaing. Universitas Negeri Gorontalo

Kasim R., Limonu M., Liputo S. A. 2017. Formulasi dan Karakterisasi *Snack Food Bars* Rendah Indeks Glikemik Berbahan Dasar Pisang Goroho. Penelitian Produk Terapan. Universitas Negeri Gorontalo

Kristanto, D. 2008. Buah Naga : *Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Kurniawan, F., Hartini, S., Hastuti D. K. A. 2015. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Pati dan Gula. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Pendidikan Sains. Hal : 1-7

Lu M., Wang R., Song X., Chibbar R., Wang X., Wu L., Meng QH. 2008. Dietarysoyisoflavone crease insulin secretion and prevent the development of diabetic cataract in steptozotocin-induced diabetic rats. Nut Res. Vol 28,7, 464-471

Martos IE dan Ruperez P. 2009. Indigestible fraction of ocara from soybean: composition, physiochemical properties and in vitro fermentability by pure cultures of *Lactobacillus acidophilus and Bifidobacterium bifidum*. J. Eur Food Restechnol 228: 685-693. DOI: 10.1007/s00217-008-0979-7.

Meilgaard MC., GV. Civille, BT. Carr. 2007. Sensory Evaluation Techniques, 4th edition. CRC Press, Boca Raton, FL, USA.

Midayanto, D. N., Yuwono S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2 No. 4 P. 259-267. Universitas Brawijaya

Muchtar, A. F. 2010. *Be Healthy Be Happy.* Jakarta: Bhuana Ilmu Populer (BIP).

Muliani, U. (2015). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Asupan Serat Penderita DM di Poli Penyakit dalam RSUD Dr. Hi. Abdul Moeloek Provinsi Lampung Tahun 2014. Jurnal Ilmiah Manuntung, 1(2), 107-113, 2015

Novia, D., Melia, S., Ayuza, N. Z. 2011. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. Jurnal Peternakan. Vol 8. No 2. Hal : 70-76. Universitas Andalas Padang

Palupi, dkk. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-IPB

Pareira F. M. M. 2010. Skripsi Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Putih (*Hylocereus undatus H.)* Terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Putih (*Rattus norvegicus)*

Prabawati N. 2014. Teknologi Pengolahan Pangan I : Pemanggangan. Universitas Jenderal Soedirman. Purwakerto

Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bars* Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering. (Skripsi) Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

Pratama, R. I., Rostini, I., dan Liviawaty, E. 2014. Karakteristik Biskuit dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Jangilus (*Istiophorus sp)*, Jurnal Akuantika Vol: V No 1. Bandung

Priyanto, G. 1991. Karakteristik Transfer Panas dan Massa Serta Kinetika Pembentukan Warna Pada Kerak Selama Pemanggangan Roti

Pusat Data dan Informasi Kementrian Kesehatan RI. 2014. Situasi dan Analisis Diabetes

Putra, G. H,. N. Erny, J. Kopaha, Nurali T. 2012. Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminate*) Dengan Bahan Pengikat Carboxymethyl Celluloce (Cmc)

Putri, T. T. 2017. Uji Efektivitas Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Simvastatin terhadap Penurunan Kadar Kolesterol Total Mencit Jantan (*Mus musculus* l.) Hiperkolesterolemia

Rahmi E. 2004. Pengaruh Perubahan Suhu Oven Terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah. (Skripsi). Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor

Rakhmawati R. dan Yunianta (2015). Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondas duas).*Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 4 P. 1682-1693

Rizal Muhamad. 2015. Prospek Pengembangan Buah Naga (*Hylocereus costaricensis)* di Kabupaten Kutai Kartanegara, Kalimantan Timur. Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversiti Indonesia Vol 1 (4) hal 884-888. Samarinda

Rossi, A. 2010. 250 Resep Sehat & Sedap ala Vegetarian. Yogyakarta: BestBook.

Rusdi B., I. T. Maulana, dan R. A. Kodir. 2011. Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, Teknologi, dan Kesehatan. Hal 133-140

Rusdi B., I. T. Maulana, dan R. A. Kodir. 2012. Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. Jurnal Matematika & Sains Vol.18 Nomor 2

Septiani, V. E. 2016. Pembuatan *Snack Bars* Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. Nutrition Jurnal

Septiani Vety Eka, Jus'at Idrus, Wijaya Hendra. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten Dari Bahan Baku Tepung Mocaf Dan Tepung Beras Pecah Kulit. Majoring Nutrition Faculty of Health Sciences, Esa Unggul University

Setiaji B. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Soy Flakes (*Glycine max L.).* Artikel Jurusan Teknologi Pangan Univerisitas Pasundan Bandung. Hal 1-19

Sitohang A. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pada Pembuatan Sirup Markisa Kering. Media UNIKA. No. 87 Edisi 1

Sitoresmi, M. A, (2012), *Pengaruh Lama Pemanggangan dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai*, Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah: Surakarta.

Sondakh E. P. 1990. Kandungan Pati Pada Beberapa Varietas Pisang. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian Unsrat. Manado.

Sumarsono. 2005. Perilaku Kadar Air da Nilam Hasil Pengeringan Secara Rotasi dengan Traydryer. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol. 7. No. 1. 2005 Hal : 59-67. Universitas Bengkulu

Sundari, D., Almasyhuri, & Lamid, A. 2015. Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. Jurnal Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan Kemenkes RI : Jakarta

Suryanto E.., Momuat, L. I., Taroreh M., Wehantouw M. (2011). Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan Dari Pisang Goroho (*Musa Sapien* Sp.) Jurnal Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sam Ratulangi. Vol. 31 No. 4. Hal : 289-296

Umaya E. dan Moch, A. H. 2007. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Naga (*Hylocereus undatus* (Haw.) Britt & Rose). Jurnal Ilmu Dasar, Vol 8 No.1

Unus, S. 2002. Tanaman Berkhasiat Sebagai Obat. Jakarta : Papas Sinar Siranti

Wani Yudi Arimba, Frina Amelia, Sriwahyuni Endang (2015). Peningkatan Kadar Kalsium dengan Penambahan Tepung Wijen Cake Ampas Tahu. Indonesian Journal of Human Nutrition

Wati R. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Bahan Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucin. Skripsi Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik.

WHO (2016). Fakta dan Angka Diabetes. http://www.searo.who.int/indonesia/topics/8-whd2016-diabetes-facts-and-numbers-indonesian.pdf. diakses pada 18 Desember 2017

Wiardani, N.K., Y. Moviana, I.G.P.S. Puryana. (2014). Jus Buah Naga Merah Meurunkan Kadar Glukosa Darah Penderita DM 2.Jurnal Skala Husada Volume 11 Nomor 1. Penerbit Politeknik Kesehatan Denpasar, Denpasar.

Widianingsi Mastuti. 2016. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus* (f.a.c weber) britton & rose) Hasil Maserasi dan Dipekatkan dengan Kering Angin). Jurnal Wiyata

Widiyanti, R. A. 2015. Pemanfaatan Kelapa Menjadi VCO (*Virgin Coconut Oil*) Sebagai Antibiotik Kesehatan Dalam Upaya Mendukung Visi Indonesia Sehat 2015. Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi 2015. Hal: 577-584

Widyastuti, A. N., Etika N. 2015. Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizopus) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Pria Prediabetes. Artikel Penelitian Kedokteran. Univesitas Diponegoro

Winarno F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta