

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian di atas dapat diambil kesimpulan, bahwa :

- a) Formulasi kue kolombengi substitusi tepung beras merah yang terbaik dengan menggunakan uji sensori adalah perlakuan dengan perbandingan 30% tepung beras merah : 70% tepung terigu, dari segi tekstur, rasa, dan aroma.
- b) Karakteristik sifat sensori dan sifat kimia kue kolombengi substitusi tepung beras merah dipengaruhi oleh penambahan tepung beras merah, semakin adanya penambahan tepung beras merah pada kue kolombengi semakin tidak disukai panelis namun semakin tinggi nilai kadar antosianin, kadar serat kasar, kadar abu, dan kadar proteinnya.

#### **5.2 Saran**

- a) Perlunya penelitian lanjutan terutama dalam pengemasan dan penentuan umur simpan kue kolombengi dengan substitusi tepung beras merah.
- b) Perlunya penelitian lanjutan dalam penentuan sifat fisik kue kolombengi tepung beras merah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arzyana Sunkar (2010). Dalam Jurnal Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Mie Basah.
- Aptindo (2012). Dalam Jurnal Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Mie Basah.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- BeMiller JN. 2010. Carbohydrate analysis. Di dalam Nielsen SS (editor.) Food Analysis 4th ed. USA : Springer
- BSN (1992). Cara Uji Makanan dan Minuman SNI 01-2891-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Candra, A. 2012. Enam Alasan Beralih ke Nasi Merah. Kompas.com. Diakses Pada Tanggal 6 Februari 2015.
- Damardjati, D.S, S. Widodo, J. Wargiono, dan S. Purba.2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-Umbian, dan Kacang-Kacangan Untuk Penganekaragaman Pangan. Makalah Pada Lokakarya Pengembangan.
- Depkes RI. 2005. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Devillya, P, D. Agus W. Nutya F. Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisi, Organoleptik dan Kadar Antosianin Bolu Kukus.
- Fajar, I. Nurhidajah,. Agus S. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Pengeringan.
- Febriana, Ana.(2014) Evaluasi kualitas Gizi, Sifat Fungsional dan Sifat Sensori Salalauak deengan Variasi Tepung Beras merah Sebagai Alterbatif makanna Sehat. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3

- Febriyanto Husain. 2016 . pengaruh Substitusi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorhizza*) Terhadap Karakteristik Mutu kue Kolombengi. . [SKRIPSI]. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Fiensa, F. Komang A, N. Desak K, P. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Bakpao
- Frei, K. B. 2004. Improving the nutrient availability in rice-biotechnology or biodiversity. In A. Wilcke (Ed.) Agriculture & Development. Contributing to International Cooperation
- Juliardo, E.P. Rona, J.N. ridwansyah. Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Sensori *Cookies* dari Tepung Komposit (Beras Merah, Kacang Merah dan Mocaf)
- Giusti MM, Wrolstad RE. 2003. *Acylated anthocyanins from edible sources and their applications in food system: Review. Biochemical Engineering Journal*
- Herani dan M. rahardjo. 2005. Tanaman berkhasiat antioksidan. Penebar Swadaya. Jakarta
- Hidayat, N. Saati, E. A. (2006). Membuat Pewarna Alami. Cetakan Pertama. Trubus Agrisarana, Surabaya.
- Indrasari, Siti Dewi, (2006), *Padi Aek Sibundong:Pangan fungsional*, Warta penelitian dan Pengembangan Pertanian Vol.28 No. 6, Hal. 1-3
- Indriyani, F, dkk,2013. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. Jurnal Pangan Gizi vol.04
- Kusharto, C. 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. Jurnal Gizi dan Pangan. Vol. 1, no.2, hh.45-54.
- Manullang, M., Theresia M, dan irianto, H. E.1995. Pengaruh Konsentrasi Tepung Tapioka dan Sodium tripoliphosfat terhadap mutu dan Daya Awet karnaboko ikan pari kelapa (*Trigon sephen*). Bulletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Matz, S. A 1991. *The chemistry and technology of cereals as food and feed. 2<sup>nd</sup> ed. Chapman and Hall. Newyork*
- Makfoeld, D. 1982. Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati. Agritech. Yogyakarta

- Melanti, M. 2016. Formulasi dan Karakteristik kue kering yang difortifikasi Abon Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamin, L*) Asap. [SKRIPSI]. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Melisa, R. Annis C,T. Dini R,A. Daya Terima dan Indeks Glikemik Makanan Brownis yang Diperkaya Tepung Beras Merah dan Kurma.
- Mirsya, E,M. Dra Sukei. M.Si. Analisis Proksimat Beras Merah (*Oryza nivara*) Varietas Slegreng dan Aek Sibundong.
- Mulyatiningsih, Endang. 2007. Dalam laporan penelitian pemanfaatan beras merah sebagai bahan dasar pengolahan masakan khas Jawa Tengah. Hal. 29
- Muchtadi, D.1989 Karbohidrat Pangan dan Kesehatan. Alfabeta Bandung
- Pamungkas, E.S. 2008. Pemanfaatan Tepung Ubi Kayu dan Tepung Buah Kecipir Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan *Cookies*. [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Jakarta
- Palupi, N.S., Zakaria, F.R., Prangdimurti, E.2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul E-learning ENBP, Dapertemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Faperta-ITB
- Rizki Amelia Thoif. 2014. Formulasi Substitusi Tepung Beras Merah (*oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan *Cookies* Fungsional. [SKRIPSI]. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor
- Riyanti. 2016. Pemanfaatan Ampas Tahu Dalam Pembuatan Kerupuk Dengan Formulasi Ikan Cakalang. [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian Universitas Gorontalo
- Rusilanti dan C. M. Kusharto. 2007. Dalam jurnal Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) Terhadap Karakteristik Bakpao. Hal. 1
- Ruaida dan Rahmi Y. Pengaruh substitusi Tepung Beras Merah Terhadap kualitas Kue Sus.
- Saskiya, B. 2017. Karakteristik Mutu Hedonik dan Kimia Kue Tradisional Wapili dengan penambahan Rumput Laut (*Khappaphycus alvarezii*) Formula Terpilih. [SKRIPSI]. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Suardi, D. 2005. Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. Jurnal Litbang Pertanian. Volume 24, no. 3.Bogor

- Soekarno, T. Soewarno, 1985. Penelitian Organoleptik untuk Inderawi pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharata Aksara
- Soesanto, T. dan B Saseto, 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Bina Ilmu, Surabaya.
- Soejono, M. 1990. Petunjuk Laboratorium Analisis dan Evaluasi Pakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Tanaka R, Nakata T, Yamaguchi C, Wada S, Yamada T, & Tokuda H. 2008. Potential Anti-Tumor Promoting Activity of 3 $\alpha$ -Hydroxy-D:A-epidooleanan-2-one from the stem bark of *Melastoma philippense*. *Planta Med*
- Ulviana, M. 2016. Pengaruh Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) dengan Penambahan Rumput Laut (*Khappaphycus alvarezii*) Terhadap Karakteristik Mutu Roti Manis. [SKRIPSI]. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Widyawati, P.S. 2013. Perbedaan Sifat Fisikokimia Sensori dan Aktivitas Antioksidan Beras Organik Lokal. Program Studi Teknologim Pangan Fakultas Pertanian Unika Widya Mandala Surabaya
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Jakarta
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wijayanti, I. 2015. Eksperimen pembuatan kue semprit tepung beras merah. Skripsi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang
- Wulandari, P.A. Suter K. Putra N.K. Bekatul Beras Merah Sebagai salah Satu Alternatif Sumber Antioksidan