

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik, proksimat dan kadar serat dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Formulasi Tepung Bonggol Pisang dan Tepung Terigu terbukti berpengaruh nyata terhadap warna kue karawo dimana tingkat signifikan 0,004, tetapi tidak memberikan pengaruh nyata terhadap rasa, tekstur dan aroma dari kue karawo.
2. Formulasi tepung bonggol pisang dan tepung terigu terbukti tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar protein dan kadar serat kasar kue karawo. Kue karawo dengan substitusi tepung bonggol pisang mengandung kadar air (0,671), kadar abu (0,714), kadar lemak (0,865), kadar protein (0,670), kadar karbohidrat (0,683), dan mengandung kadar serat kasar sebanyak (0,837).

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disarankan bahwa:

1. Perlu dilakukan pengujian lanjut tentang banyaknya kadar serat pangan pada produk kue karawo.
2. Perlu dilakukan Uji Glikemik terhadap produk kue karawo.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. *Karakteristik Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Varietas Beras Beramilosa Rendah dan Tinggi*, (Skripsi), Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor (IPB), Bogor
- Ahmad, Suyanti dan Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*, Jakarta: Penebar Swadaya
- Astawan, M. Dan S. Widowati. 2011. *Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Ubi Jalar Sebagai Dasar Pengembangan Pangan Fungsional*. Bogor: Laporan Penelitian RUSNAS
- Asfar, M. 2010. *Pangan Fungsional*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Pusat Statistik. 2009. *Statistik Indonesia*. BPS: Jakarta
- Djarkasi, S., Sumual, M. 2010. *Kajian Penggunaan Tepung Pisang Sebagai Bahan Substitusi Dalam Pembuatan Roti Tawar*, Jurnal Teknologi Pertanian, IPB : Bogor
- Dinas Perindustrian Prov. Gorontalo. 2010. *Kerajinan Tekstil Khas Gorontalo*, Gramedia
- Ekafitri, R.A. Sarifudin & D.N. Surahman. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang*, Penelitian Gizi dan Makanan, Yogyakarta : Venus
- Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*, Second Edition. CRC Press, England
- Handiskawati. 2012. *Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dan Tepung Bonggol Pisang (Musa paradisiacal) Terhadap Daya Serap Air dan Daya Terima Brownies*. UMS, Surakarta
- Hartono, S. 2012. *Optimasi Formula dan Proses Pembuatan Muffin Berbasis Substitusi Tepung Komposit Jagung dan Ubi Jalar Kuning*, Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Kartika, B. Puji dan Wahyu S. 2008. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, UGM: Yogyakarta
- Muryanti, Sri. 2009. *Resep Kue Kering* . Yogyakarta : Venus
- Muchtadi D, Palupi NS. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi Dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Depdikbud, Dirjen Dikti Pusat Antar Universitas Pangandan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor

- Muchtadi dan Tien R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Munajim, dan Melgar. 2007. *Teknologi Pengolahan Pisang*. Jakarta: PT. Gramedia
- Layuk P. 2006. *Pengolahan Tepung Jagung*, BPTP Sulawesi Utara, Manado
- Litbang. 2013. *Tepung Pisang*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurjati, Solikhin, Sakti Prasetyo, Arum Bichori, Lukman. 2012. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri: Pembuatan Biotanol Hasil Hidrolisa Bonggol Pisang Dengan Fermentasi Menggunakan Saccaromyceae*. Vol. 1. UNDIP, Semarang
- Rahayu, WP. 1988. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rudito, Syauqi, Witono, E. 2009. *Esterifikasi Pati Bonggol Pisang dan Aplikasinya Sebagai Food Ingredient*, IPB-Bogor
- Rismunandar. 2011. *Teknologi Pembuatan Tepung Pisang dan Produk Olahannya*. <http://lampung.litbang.deptan.go.id>. Diakses pada 19 Maret 2011
- Ridwan, 2009. *Pengembangan Produk Minuman Prebiotik dengan Memanfaatkan Fruktooligosakarida Pisang Batu*. Bandar Lampung
- Subagio, A dan Morita, N. 2009. *No Effect of Esterification With Their Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein*. Food Res. Int, No. 34, Hal 315-320
- Suarni dan Susiwi, 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Pembuatan Kue Kering*, Jurnal Litbang Pertanian 28
- Suryani, A.E. Hidayat, D. Sadyaningsih & Hambali. 2007. *Bisnis Kue Kering (Kerawang)*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Suarni dan I.U. Firmansyah. 2006. *Beras Jagung: Prosesing dan Kandungan Nutrisi Sebagai Bahan Pangan Pokok*. Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional Jagung. Makassar
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Dan Suhardi. 2013. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian Pangan dan Gizi UGM*, Yogyakarta
- Suryanto, E. Momuat, L.I. Taroreh, M. 2011. *Potensi Senyawa Polifenol Antioksidan dari Pisang Goroho*, AGRITECH
- Soekarto, T. Soewarno. 2005. *Penelitian Organoleptik Untuk Indrawi Pangan dan Hasil Pertanian*, Jakarta: Bharata Aksara

- Saragih, Bernatal, Ferry Odit K. 2012. *Kajian Pemanfaatan Tepung Bonggol Pisang (Musa paradisiacal Linn) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Mie Basah*. Samarinda
- Sulistyaningsih, D.L. 2009. *Pisang-Pisang Liar Sang Sumber Plasma Nutfah*. Jakarta: Bharata Aksara
- Sutomo, B. 2011. *Memilih Tepung Terigu yang Benar untuk Menbuat Roti, Cake, dan Kue Kering*. Artikel. Jakarta
- Satuhu, S, dan A. Supiyadi. 1990. *Pisang Budidaya Pengelolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 124 hal
- Suprayogi dan B. Yuda. 2005. *Teknologi Pangan, Membuat Makanan Siap Saji*, Trubus Agrisarana 2005. Surabaya
- Wahyu, N. 2010. *Pengukuran Aktivitas Antioksidan Dengan Metode Cuprac, Dpph, Dan Frap Serta Korelasinya Dengan Fenol Dan Flavonoid Pada Enam Tanaman*. Skripsi. IPB, Bogor.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Tempe, Misteri Gizi dari Jawa, Info Pangan, Teknologi Pangan dan Gizi*, Fatameta, IPB: Bogor
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*, Kanisius, Yogyakarta
- Widodo dan Ginting, 2009. *Budidaya Jagung Hibrida*, Kanisius, Jakarta