

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Karakteristik biskuit berbahan dasar TT dengan TLK yang dapat diterima oleh panelis dengan formulasi TT 75% : T 25% yaitu : warna 4.03 (netral), tekstur 4.50 (netral), sedangkan pada tekstur yang di terima oleh panelis adalah TT 50% : TLK 50% aroma 4.30(atu netral), rasa 4.30 (netral), formulasi TT 25% : TLK 75%. Hasil analisis proksimat meliputi kadar air sebesar 2.89%, kadar abu sebesar 5.54%, kadar lemak sebesar 5.30%, masih belum memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI No. 01-2973-1991), sedangkan pada perlakuan TT 25% : TLK 75% kadar protei sebesar 7.8%, kadar karbohidrat sebesar 71.77%, dan kadar betakaroten sebesar 1.04% menunjukkan kandungan proksimat biskuit memenuhi syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI No. 01-2973-1991), Perlakuan bahan baku dari biskuit berbahan dasar tepung labu kuning dan tepung terigu memberikan pengaruh terhadap nilai proksimat, dan organoleptik biskuit.

#### **5.2 Saran**

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

Perlunya penelitian lanjutan dalam penentuan umur simpan biskuit berbahan dasar tepung labu kuning dengan tepung terigu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amandasari, A.; W. H. Susanto; dan E. Saparianti. 2009. *Pemanfaatan Lesitin pada Cookies (Kajian Proporsi Tepung Beras Merah, Tepung Tempe Kacang Tanah, dan Konsentrasi Lesitin)*.
- Andrawulan, N F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta
- Anggraini, F.D. 2015 *Laporan Umum Praktikum Kerja Lapangan PT. Indocidatama Tbk*. Yogyakarta. Jurusan Kesehatan Lingkungan Pelitnik Kesehatan.
- Anonim, 2011a. *Suplemen Ikan Gabus*. [http:// /PUJIMIN\\_suplemen\\_ikan\\_gabus.htm](http://PUJIMIN_suplemen_ikan_gabus.htm).
- Anonim, 2011b. *Lemak Makanan*. <http://id.wikipedia.org/wiki/lemak-makanan/>.
- Apriliani., (2010), *Pemanfaatan Arang Ampas Tebu Sebagai Adsorben Ion Logam Cd, Cr, Cu, dan Pb dalam Air Limbah*, Skripsi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Aziz, N. 2007. Analisis Fekunditas dan Diameter Telur Ikan Gabus *Channa striata* Bloch, 1793 di Danau Sidenreng, Kabupaten Sidenreng Rappang. Skripsi. Jurusan Perikanan. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Universitas hasanuddin. Makassar
- Prahasta. 2009. *Agribisnis Labu Kuning*. Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Auliana. 2001. *Gizi dan Pengolahan Pangan*, Adicita, Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1993). Standar Nasional Indonesia. *Syarat Mutu Kue Kering (cookies)*. SNI 01-2973-1992. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Cynthia G, Sugiyono, dan Bambang Haryanto. 2009. *Kajian Formulasi Biskuit Jagung Dalam Rangka Substitusi Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan.
- Budiman, C. dan Rukmiasih. 2007. *Karakteristik labu kuning*. Jurnal Seminar Nasional Teknologi pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- [BSN].Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutudan Cara UjiBiskuit* (SNI 01-2973-1992). BSN. Jakarta

- BSN.2009. SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet and M. Wootton, 2006. *Ilmu Pangan*. Penerjemah H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Jakarta
- Budiman, C. dan Rukmiasih. 2007. *Karakteristik Tepung Labu Kuning*. Jurnal Seminar Nasional Teknologi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Cavallo. 1998. *Penelitian Ekstrak Ikan Gabus*. Jurnal pengabdian Kepada Masyarakat.
- Deman, 2005. *Uji Indrawi Produk Pangan*. [www.uji\\_indrawi.com](http://www.uji_indrawi.com). diakses pada tanggal 21 Mei 2019.
- Dep. Perindustrian.2007. Standar Industri Indonesia (SII). *Standar Mutu Biskuit (SII 0177 – 90)*. 1990.
- Dep. Perindustrian. 2003. Biskuit. *Penanganan Gizi Buruk*. Jakarta.
- Dewi, K. S., Sri, M., Lilik, K., Ali, K., & Tommy, G. (2014). Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fellow, P J.2004. *Food Processing Technology Principles and Practive*. Ellis Horwood New York. London.
- Fennema OR. 2008. *Food Chemistry Ed 2nd*. New York: Marcel Dekker.
- Gisslen, Wayne. 2013. *Professional biscuit.. Seventh Edition*.Canada: John Wiley & Sons Inc. All rights reserved
- Hartina Rahayu Marsuki 2017. *Nugget labu kuning*, sebagai sarapan pagi anak sdn batu.
- Harborne, J.B., (2009), *Metode Fitokimia*, Edisi ke dua, ITB, Bandung.
- Harzau, Hazzizah., dan Estiasih, Teti. 2013. “*Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi, Putih (Kajian Proporsi Tepung Uwi: Pati Jagung dan Penambahan Margarin)*”. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri. Dewan Ilmu pengetahuan Teknologi dan Industri*, Sumatera Barat.

- Hermanto, S., dan Neutia, C. D. K. (2009). *Perbedaan Profil Lemak Produk Olahan (Sosis) Daging Babi Dan Sapi Hasil Analisis SDS-PAGE*, Jurnal Kimia Valensi, (1), 181-186
- Hirda M, Linda, M dan Zulkifli L., 2014, *Pengaruh Metode Pembuatan Tepung Jagung Dan Perbandingan Tepung Jagung Dan Tepung Beras Terhadap Mutu Cookies*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU: Medan.
- Igfar, A. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan Biskuit*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suparsono, w. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Mahendradatta dan Tawali, 2008. *Tepung labu kuning dan Diversifikasi Produk Olahannya*. Masagena Press, Makassar
- Matz, S.A and T.D. Matz. 2006. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc
- Moeljanto, R., 2004. *Penanganan Ikan Segar*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Musdalifah 2013 *Studi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ikan gabus (ophiocephalus striatus)*. Univesitas Hasanudin Makasar.
- Nurhidayati. 2011. *Kontribusi MP-ASI Biskuit Bayi dengan Substitusi Tepung (Cucurbita moschata) dan Tepung Ikan patin ( Pangasius spp) terhadap Kecukupan Protein dan Vitamin A [Artikel Penelitian]*. Semarang: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
- Nataliningsih, (2005), *Analisis Kandungan Gizi dan Sifat Organoleptik Terhadap Cookies Bekatul*, Jurnal Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya: Bandung.
- Oktavia., 2008. *Diversity of Natural Pesticide Producing Plant Spesies on Bekol. Savanna Area in Baluran National Park*. Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam.
- Rahmi, Silvi Leila. 2011. *“Penggunaan Buah Labu Kuning Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Produk Mie Basah”*. Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains, Vol. 13 (2) hal 29-36.
- Rampengan, V J 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama. Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang

- Sediaoetama, A.D. 1985. Ilmu Gizi Jilid 1. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat
- 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.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius. Yogyakarta.
- Suprayitmo. 2006. *Jumlah Protein Ikan Gabus*.
- Suprayogi, dan B. Yuda. 2005. *Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- Sufi, S. Y., 1999. *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama, 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, biskuit Dan Roti Tawar . Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Tarwotjo, Soejoeti. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Umar 2013 *Studi pembuatan biskuit dengan substitusi tepung ikan gabus (ophiocephalus striatus)*. Univesitas Hasanudin Makasar.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. *Basic Report 20649, Tapioca, pearl, dry*. The national Agricultural Library.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. GramediaPustaka Utama.