

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa:

1. Karakteristik bolu gulung berbahan dasar TBN dengan TT yang dapat diterima oleh panelis dengan formulasi TBN 25% : TT 75% yaitu : warna 5.67 (agak suka), aroma 5.70 (agak suka), rasa 6.03 (suka), tekstur 5.73 (agak suka). Hasil analisis proksimat meliputi kadar air sebesar 16.01%, kadar abu sebesar 2.24%, kadar lemak sebesar 5.67%, kadar protein sebesar 10.62%, dan kadar karbohidrat sebesar 49.19%. yang menunjukkan kandungan proksimat bolu gulung memenuhi syarat mutu bolu gulung Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3840-1995),
2. Perlakuan bahan baku dari bolu gulung berbahan dasar tepung biji nangka dan tepung terigu memberikan pengaruh terhadap nilai proksimat, dan organoleptik bolu gulung.

5.2 Saran

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

Perlunya penelitian lanjutan dalam penentuan umur simpan bolu gulung biji nangka dengan tepung terigu.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Krisno Budiyo. (2002). *Analisis Kimia* Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Almatsier, S. (2003). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Amandasari, (2009). *Pemanfaatan Lestini pada Cookies (Kajian Proporsi Tepung Beras Merah, Tepung Tempe Kacang Tanah, dan Konsentrasi Lestini*. diakses 19 Oktober 2011.
- Andrawulan, N F. Kusnandar dan D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat, Jakarta
- Asmaki.A.P.,Hasnawi dan Dalika.(2009). *Agribisnis Ternak Sapi*. CV Pustaka Grafika Bandung.
- Aziz, A.H (2007). *Metode Penelitian Kebidanan & Tehnik Analisa Data*. Jakarta: Salemba Medika
- BSN Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 01-3751-2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.
- Deman, 1997. *Uji Indrawi Produk Pangan*. www.uji_indrawi.com. diakses pada tanggal 19 Mei 2019.
- Direktorat Gizi Depkes RI. (1996). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta
- Desrosier, (2008). *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Fellow, P J.(1990). *Food Processing Technology Principles and Practive*. Ellis Horwood New York. London.
- Fennema OR. (1985). *Food Chemistry Ed 2nd*. New York: Marcel Dekker.
- Kurtzweil,(2006). *Daily Values Encourage Healthy Diet*. Makasar.
- Heivasanthi, T., Venkadamani, G., Palanivelu, M., dan Alagar, M. (2011). *Nano Sized Powder of Jackfruit Seed: Spectroscopic and Anti-Microbial Investigative Approach*. Centre of Research and Post Graduate of Physics, India, 2 Nov 2011.
- 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.

- Irmawati, L. I., (2014), *Manajemen Logistik Farmasi di Rumah Sakit*, Buku Ajar Petunjuk Praktis.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono,w. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Suprapti. (2004). *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta.
- Lingathurai, S., Vellathurai, P., Vendan, S. E and Anand, A. A. P. (2009). A *comparative study on the microbiological and chemical composition of cow milk from different locations in Madurai, Tamil Nadu*. Indian Journal of Science and Technology
- Mahendradatta dan Tawali, (2008). *Tepung biji nangka dan Diversifikasi Produk Olahannya*. Masagene Press. Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Hasanuddin Makassar.
- Muchtadi, T.R . (2013). *Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan*. Alfabeta : Bandung
- Murthado, T. (2002). *Bolu Gulung*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Musnasirah. (2005). *Perbedaan Penggunaan Jenis Gula terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Satru Tepung Biji Nangka*. Skripsi Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- Octavia, Dona., (2008). *Diversity of Natural Pesticide Producing Plant Spesies on Bekol*. Savanna Area in Baluran National Park. Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam.
- Rahayu, W. P. (1998). *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Rampengan, V J (1985). *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerja sama. Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Rubatzky V.E. and M. Yamaguchi, (1998). *Sayuran Dunia 1 Prinsip, Produksi dan Gizi*. Penerjemah C. Herison. ITB-Press, Bandung.
- Rodriques P.B.L Raina, EB Pantatisco dan M.B Balt. (1998). *Mutu Buah-Buahan dan biji-bijian Mentah Untuk Pengolahan Fisologis Lepas Panen*. Yogyakarta Gajah Mada Univ Press.
- Sediaoetama. (2006). *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Jakarta: Dian Rakyat

- Shofiannida, N. (2007). *Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka dan Jenis Lemak Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Kue Onde- Onde Ketawa*. Skripsi. Semarang: Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang.
- SNI (01-3840-1995). *Syarat Mutu bou gulung*. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Soekarto, E., (1981). *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bharat Aksara.
- Soenardi T, (2002). *Makanan Alternatif untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Buku Kompas. Jakarta.
- Sunaryo, E. (1985). *Pengolahan Produk dan Biji-bijian*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Suprayogi, dan B. Yuda. (2005). *Tekno Pangan. Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana 2005. Surabaya.
- Supriyadi. (2014). *Statistik Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika.
- Susanto, S. (2002). *Cake dan Bolu Gulung* Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Susanto, A. (2013). *Donat dari Tepung Biji Nangka* Buatan Mahasiswa UNY. (Online), <http://healt.Liputan6>.
- Suismono, (2001). *Teknologi pembuatan tepung dan pati biji nangka untuk menunjang ketahanan pangan*. Di dalam: Majalah Pangan Vol. X No. 37:37-49. Puslitbang Bulog, Jakarta.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan bolu gulung, Panduan Menjadi Bakepreneur* (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2014). *Pengaruh Fermentasi Jali (Coix Lacryma Jobi-L) Pada Proses Pembuatan Tepung Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cookies Dan bolu gulung . Jurnal Pangan dan Agroindustri*.
- Wijayanti. (2007). *Substitusi Tepung Gandum (Triticum aestivum) Dengan Tepung Garut (Maranta arundinaceaeL) Pada Pembuatan bolu gulung*. Skripsi. Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Winarno, F.G., (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winarno, F. G., (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan Pudjaatmaka, A. H. 1989. *Gluten dan Ensiklopedi Nasional Indonesia*. Jilid 6. PT. Cipta Adi Pustaka. Jakarta. Hlm. 184.
- Yulianingrum, 2000. *Kerupuk Tepung Biji Nangka dalam Wadillah f.,2010, Pengaruh perbandingan Terigu Dan Tepung Biji Nangka Terhadap Komposisi Proksimat Dan Sifat Sensorik Kue Bolu Kukus*, Fakultas Ilmu Kesehatan, UMS, Surakarta.

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Warna Bolu Gulung.

ANOVA

WARNA					
	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	101.267	3	33.756	14.709	.000
Within Groups	266.200	116	2.295		
Total	367.467	119			

WARNA

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	30	3.4000	
A2	30	3.9667	
A3	30		5.2333
A4	30		5.6667
Sig.		.150	.270

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 2. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Tekstur Bolu Gulung.

ANOVA

TEKSTUR					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	142.500	3	47.500	26.155	.000
Within Groups	210.667	116	1.816		
Total	353.167	119			

TEKSTUR

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	30	3.1333		
A2	30		3.9333	
A3	30			5.5333
A4	30			5.7333
Sig.		1.000	1.000	.567

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 3. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Rasa Bolu Gulung.

ANOVA

RASA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	140.633	3	46.878	20.808	.000
Within Groups	261.333	116	2.253		
Total	401.967	119			

RASA

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	30	3.6000	
A2	30	4.2667	
A3	30		5.8667
A4	30		6.2000
Sig.		.088	.392

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 4. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Aroma Bolu Gulung.

ANOVA

AROMA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	118.800	3	39.600	16.114	.000
Within Groups	285.067	116	2.457		
Total	403.867	119			

AROMA

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
A1	30	3.3000	
A2	30	3.7000	
A3	30		5.1667
A4	30		5.7000
Sig.		.325	.190

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 5. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Kadar Air Bolu Gulung.

ANOVA

KADAR.AIR					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	59.728	3	19.909	31.674	.000
Within Groups	5.029	8	.629		
Total	64.757	11			

KADAR.AIR

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	9.7167		
A2	3		12.6767	
A3	3		13.1733	
A4	3			16.0067
Sig.		1.000	.465	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 6. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Kadar Abu Bolu Gulung.

ANOVA

KADAR.ABU					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.851	3	.284	16.457	.001
Within Groups	.138	8	.017		
Total	.988	11			

KADAR.ABU

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A4	3	1.4990		
A3	3		1.8423	
A2	3		1.9653	
A1	3			2.2403
Sig.		1.000	.284	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 7. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Kadar Lemak Bolu Gulung.

ANOVA

KADAR.LEMAK					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12.009	3	4.003	66.419	.000
Within Groups	.482	8	.060		
Total	12.491	11			

KADAR.LEMAK

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1	3	2.9747			
A2	3		3.7573		
A3	3			4.6020	
A4	3				5.6677
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 8. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Kadar Protein Bolu Gulung.

ANOVA

KADAR.PROTEIN

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	47.197	3	15.732	128.768	.000
Within Groups	.977	8	.122		
Total	48.174	11			

KADAR.PROTEIN

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05			
		1	2	3	4
A1	3	5.3300			
A2	3		7.4800		
A3	3			9.2600	
A4	3				10.6200
Sig.		1.000	1.000	1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 9. Hasil Uji Pengaruh Formulasi Bahan Baku Terhadap Kadar Karbohidrat Bolu Gulung.

ANOVA

KADAR.KARBOHIDRAT

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	823.827	3	274.609	5.760	.021
Within Groups	381.397	8	47.675		
Total	1205.224	11			

KADAR.KARBOHIDRAT

Duncan

PERLA KUAN	N	Subset for alpha = 0.05		
		1	2	3
A1	3	26.7543		
A2	3	33.7540	33.7540	
A3	3		40.3940	40.3940
A4	3			49.1933
Sig.		.250	.273	.157

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Lampiran 10. Dokumentasi Pembuatan Tepung Biji nangka



Gambar 1. Penimbangan Tepung Biji Nangka



Gambar 2. Penimbangan Tepung Terigu



Gambar 3. Penimbangan Gula



Gambar 4. Penimbangan Telur



Gambar 5. Penimbangan Mentega



Gambar 6. Penimbangan Sp



Gambar 7. Penimbangan susu



Gambar 8. Proses Pengulungan



Gambar 9. Pengovenan