

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Proporsi tepung beras ketan hitam pregelatinisasi dan tapioka memberikan pengaruh terhadap sifat fisikokimia (kadar air, daya patah, dan daya rehidrasi) dan organoleptik (daya patah, kerenyahan, dan rasa) flake tepung beras ketan hitam pregelatinisasi.
2. Peningkatan proporsi tapioka menyebabkan peningkatan kadar air, daya patah, dan daya rehidrasi dari flake tepung beras ketan hitam pregelatinisasi.
3. Semakin besar proporsi tapioka, kesukaan konsumen terhadap rasa dan daya patah semakin menurun, sedangkan kesukaan konsumen terhadap kerenyahan semakin meningkat.
4. Flake tepung beras ketan hitam pregelatinisasi perlakuan terbaik adalah flake dengan proporsi 60% tepung beras ketan hitam pregelatinisasi dan 40% tapioka yang memiliki kadar air 3,51%, daya patah 410,47 g, daya rehidrasi sebesar 77,36%, kesukaan terhadap daya patah 4,91 (netral), kerenyahan 5,01 (agak suka), serta kesukaan terhadap rasa 4,80 (netral).

6.2. Saran

Konsentrasi tepung beras ketan hitam pregelatinisasi yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan ready to eat sereal adalah 60%. Daya rehidrasi flake sebesar 77,36% yang berarti flake akan mudah menyerap cairan saat dikonsumsi bersama cairan. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk mempertahankan kerenyahan flake saat dikonsumsi bersama cairan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, H.L., 2004. Fermentasi. <http://www.forumsains.com/index.php/topic,783.msg2697.html> (22 Februari 2012).
- Araullo, E.V., D.B. Padua dan M. Graham. 1982. Rice postharvest technology. Minnesota: International Development Research Centre.
- Astawan, M. dan A.L. Kasih. 2008. Khasiat warna-warni makanan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2009. Daftar Komposisi Bahan Pangan. Jakarta: Bhratarata.
- Harjadi. 1993. Indonesian Food and Nutrition Profress, Physical Characteristic and Acceptability of The Peropok Crackers. Indonesia: Food and Nutrition of Research Center (Vol. 1 no 1). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Juliano, 1980. Rice Recent Progress I Chemistry and Nutrition (dalam Cereal for Food and Beverage, Inglett, G.E. dan I. Muchtadi, Eds.), Academic Press, New York.
- KEBS, 2010. Breakfast cereals – specification (dalam Draft Kenya Standard 3rd edition). Kenya: Kenya Bureau of standards.
- Lawrence, G.H.M. 1951. Taxonomy of Vascular Plamts. New York: The Macmillan.
- Matz, S.A. 1970. Bakery Technology and Engineering. Westport: The AVI Publishing Company.
- Moeljaningsih. 1990. Peningkatan Mutu Bahan Baku Tepung Tapioka untuk Produk Kerupuk Udang. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Muchtadi, T.R., P. Hariyadi. dan A.B. Ahza. 1988. Teknologi Pemasakan Ekstrusi. Bogor: LSI-IPB.

- Pomeranz. 1985. *Functional Properties of Food Component*. New York: Academic Press Inc.
- Ranggana,S. 1977. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Product*. New Delhi: Tata Mc Graw Hill Publishing Company Limited.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatans. Sarana Perkasa.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Tribelhorn, R.E. 1991. Breakfast Cereal (dalam *Handbook of Cereal Science and Technology*, K.J. Lorenz dan K. Pupil, Eds.), Marcel Dekker Inc., New York, 259-285.
- Saeleaw , M. dan G. Schleining. 2011. Effect of frying parameters on crispness and sound emission of cassava crackers. *J. Food Eng.*, 103: 229-236.
- Steenis. 1988. *Flora untuk Sekolah di Indonesia*. Jakarta: PT. Pradnya Pramita.
- Wattiheluw, M.J. 2007. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Saga, Sambiloto dan Pare Terhadap Diferensiasi Sel-sel Leukosit, Kandungan Fe, Zn, dan Hormon Testosteron dalam Plasma Burung Perkutut (*Geopelia Striata* L.). <http://www.damandiri.or.id/detail.php?id=533> (2 Mei 2012).
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.