

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 KESIMPULAN

1. Pengembangan produk dengan menggunakan labu kuning dapat mempengaruhi karakteristik dari produk labu kuning yang dihasilkan.
2. Pensubstitusian dengan tepung labu yang berlebihan tidak menghasilkan produk yang baik dari segi organoleptik dan juga fisik produk yang dihasilkan.

4.2 SARAN

Pensubstitusian tepung labu kuning dalam pembuatan mie basah dan *flake* sebesar 2-4% untuk mie basah dan 3-6% untuk *flake* sehingga mie basah dan *flake* yang dihasilkan memiliki karakteristik yang baik dari segi warna, rasa, dan kenampakan mie basah dan *flake* yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. 2004. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake*. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Anonimus¹. 2008. *All About Pumpkins*. Available at : <http://www.pumpkin-patch.com>.
- Anonimus². 2011. *Labu Kuning*. Available at : <http://www.asiamaya.com/jamu/isi/labumerah-cucurbitamoschata.htm>
- Anonimus³. 2001. *Buletin of The Torrey Botanical Club*. Available at : <http://www.jstor.org/pss/2482591>.
- Anonimus⁴. 2008. *Pumpkin*. Available at: <http://www.koanga.org.nz/pages/cucurbitaceae.html>
- Anonimus⁵. 2007. *Tanaman Obat Indonesia*. Available at: <http://toiusd.multiply.com/journal/item/125>
- Anonimus⁶. 2008. *Bagaimana Karotenoid Itu? Bagaimana Karotenoid Alami Dapat Membantu Anak Melawan Infeksi*. Available at: [www.wyethindonesia.com/\\$\\$Karoten%20Alami.html?menu_id=233&menu_item_id=5](http://www.wyethindonesia.com/$$Karoten%20Alami.html?menu_id=233&menu_item_id=5)
- Anonimus⁷. 2010. *Pengecilan Ukuran*. Available at: <http://budikolonjono.blogspot.com/2010/11/pengecilan-ukuran.html>
- Anonimus⁸. 2008. *Mie*. Available at: <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1792974-mie/>
- Astawan, M. 2004. *Labu Kuning Penawar Racun dan Cacing Pita yang Kaya Antioksidan*. Available at: www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1081742482.71695

- Arsdel, W. B. V. , M. J. Copley, dan A. I. Morgan, 1973. *Food Dehydration*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company.
- Bauernfeind, J. C. 1981. *Carotenoids as Colorants and Vitamin A Precursors : Technological and Nutritional Application*. New York : Academic Press
- Bernadete, A. 2002. *Pengaruh penambahan Rumput Laut (Eucheuma cottonii) Terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Flake Kentang*. Skripsi. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian, UWM
- Considine, D. M and G. M Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York : Van Nostrand Reinhold Company.
- Direktorat Gizi Departemen RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhratara
- Fei, Q., Mao, L., Fang, X., dan Wu, T. 2007. *Comparison of hot air-drying and freeze-drying on the physicochemical properties and antioxidant activities of pumpkin (Cucurbita moschata Duch) Flour*. Collage of Biosystem Engineering and Food Science Zhejiang University, Hangzhou 310029.
- Fennema, Owen .R., 1985. *Food Chemistry Second Edition : Revised and Expanded*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Gupta, R. K. 1989. *Processing od Fruits, Vegetable and Other Food Products(Processed Food Industries)*. SPB of Consultant and Engineers.
- King. 1971. *Freeze Drying of Foods*. Cleveland: Chemical Rubber Publishing Co.
- Mellor, J. D.N 1978. *Fundamentals of Freeze Drying*. London: Academic Press.
- Mergen, S. 1992. *The Wellness Encyclopedia of Food and Nutrition : How to Buy, Store, and Prepare Every Variety of Fresh Food*. New York : University of California, Berkeley

- Mulyoharjo, M., 1988. *Manual Analisis Pati dan Produk Pati*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Pongjanta, J., Naulbunrang, A., Kawngdang, S., Manon, T., and Thepjaikat, T, 2006. *Utilization of Pumpkin Powder In Bakery Products*. Available at : http://rdo.psu.ac.th/sjst/journal/28_suppl1_pdf/10_pumpkin.pdf.
- Pramudono, 1987. *Humidifikasi dan Pengeringan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Ristiarini, S, Utomo, A. R, dan Feronika, L. 2008. *Penentuan Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Mi Basah Yang Dibuat Dari Campuran Tepung Terigu Dan Labu Kuning*. J. Prosiding Teknologi Pangan Widya Mandala Catholic University. p. 345-353
- United States Department of Agriculture (USDA). 2008. *Plants Profile*. Available at : <http://plants.usda.gov/java/profile?symbol=CUMA3>
- Widarta, I. W. R., Ayusaningwarno, F. dan Riyadi, A. H. 2007. *Stability Of β -Carotene During Food Processing (A Review)*. J. National Student Conference on Food Science and Technology Soegijapranata Catholic University. p. 113-124
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama