

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

- a. Substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar yang terbaik dalam proses pengolahan *cookies* adalah dengan menggunakan perlakuan 20% tepung ubi jalar dengan kadar air 1,3%; kadar abu 2,08%; kadar protein 6,83%; kadar karbohidrat 83,67%; serta dengan sifat-sifat sensoris seperti tekstur (3,9); *mouthfeel* (3,8); rasa (3,7); warna (4,1); dan keseluruhan (3,9).
- b. Tepung ubi jalar dengan perlakuan 40% dapat merubah sifat organoleptik *cookies* dan dapat diterima oleh panelis.
- c. Dari segi ekonomi harga 1kg tepung ubi jalar lebih mahal dibandingkan harga 1kg tepung terigu, sehingga dalam proses pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar menggunakan perlakuan 20% tepung ubi jalar dan 80% tepung terigu.
- d. Di samping itu tepung ubi jalar yang menggunakan 20% memiliki skor lebih tinggi dibandingkan dengan tepung ubi jalar 40%.

5.2 Saran

Dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap substitusi tepung ubi jalar dengan perlakuan 10% - 30%.

DAFTAR PUSTAKA

- Collins M (1989). Economic Analysis of Wholesale Demand for Sweetpotatoes in Lima, Peru. M.Sc. Thesis, Department of Agricultural and Resource Economics, University of Florida, Gainesville, USA.pp.1-164.
- Dhigra, S. And Jood, S. (2000). Organoleptic and Nutrition evaluation of wheat breads supplemented soybean and barley flour. *J. Food Chem.* 77:479-488
- Eddy, N.O. (2004). Effect of Processing on the chemical composition of some Nigerian foods. M.Sc. Thesis, pp 74-82 University of Uyo, Nigeria.
- Erdman, J.W. and Erdman, E.A. (1982): Effect of home preparation practices of nutritive value of foods. In: Handbook of Nutritive Value of Foods. Pp 257-263; Florida, USA.
- Faridah, A. 2008. *PATISERI JILID I Untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Foodtechnology13.2016. *Cookies*. <https://foodtechnology13.wordpress.com> (12 Juli 2017).
- Hartono D, Fano H (1985). Potato Atlas, International Potato Center (CIP), Lima, Peru. p. 136.
- Jemziya, M. B.F and T. Mahendran. 2015. Quality Characteristic and Sensory Evaluation of Cookies Produced from Composite blends of Sweet Potato (*Ipomea batatas L.*) And Wheat (*Triticum aestivum L.*) Flour, *J. Food and Agricultural ISSN.* 2424-6913.
- Juanda, D dan Bambang. C. 2000. *Ubi Jalar Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius
- Manley, D. 1998. Technology of Biscuit, Cracker, and Cookies Third Edition. Washington: CRC Press.
- Matz and Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. 2nd ed. The AVI Pub. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Pusat Info Pertanian. 2017. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Ubi Jalar*. <http://agroteknologi.web.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-ubi-jalar/> (16 Juli 2017).
- Riskiani. 2004. *Pemanfaatan Tepung Umbi Ganyong (Canna Edulis Ker.) sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.)* Jurnal Teknologi Pangan. Vol 3 No 1 September 2017.

- Saeed, S, M M Ahmad, H Kausar, S. Parveen, S. Masih and A. Salam. Effect of Sweetpotato Flour on Quality of Cookies. *J. Agric. Res.*50(4)
- Simanjuntak, B. H. 2002. *Prospek Pengembangan Gandum (Triticum aestivum L) di Indonesia*. Fakultas Pertanian, Universitas Satya Wacana: Salatiga.
- Singh,S, C. S. Riar and D. C. Saxena. 2008. Effect of incorporating sweetpotato flour to wheat flour on the quality characteristics of cookies. *J. Food Sci Vol (2)*. 065-072.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. The AVI Publishing CompanyInc. Westport, Connecticut.
- Ulm SG (1988). The Effect of Storage Conditions on Selected Quality Attributes of Sweetpotato Flour, Thesis of the University of Tennessee, Knoxville. p. 7-26.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture: Fundamentals of In-Line Production*.Applied Science Publishers Ltd., London.
- Woolfe JA (1992). Sweetpotato: An Untapped Food Resource, Cambridge University Press, Cambridge, 292-389.
- Zuraida, N. 2003. Sweet potato as an alternative food supplement du ring rice storage. *J. Lubang Pertanian*. 22(4):150-155