

## **BAB IV KESIMPULAN**

- Tepung bekatul beras dapat digunakan sebagai pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan roti tawar.
- Substitusi tepung bekatul beras dengan tepung terigu dalam pembuatan roti tawar akan mempengaruhi volume pengembangan, tekstur, dan tingkat kesukaan pada warna, aroma, dan rasa tetapi tidak mempengaruhi pori-pori pada roti tawar.
- Pada tingkat substitusi 25% tepung bekatul beras dengan tepung terigu akan menghasilkan volume pengembangan roti tawar sebesar 3,582 ml/g dan nilai kesukaan dari pori-pori, warna, aroma, serta rasa roti tawar sebesar 2,43; 4,26; 1,8; 1,43.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2007. *Bekatul sebagai Makanan Fungsional*. <http://www.indonesia.com/sripo/2004/03/15/1503gay4.htm>. (22 November 2017).
- Bogasari. 2010. Roti Tawar. *Katalog Resep PT Bogasari*. [http://www.bogasari.com/zona\\_konsumen/baca-resep\\_bogasari.aspx?t=roti-tawar](http://www.bogasari.com/zona_konsumen/baca-resep_bogasari.aspx?t=roti-tawar). (15 Maret 2013).
- Bogasari. 2016. *Tepung Terigu Cakra Kembar*. <http://www.bogasari.com/en/product/brand/cakra-kembar> (21 Februari 2017).
- Cauvain, S. P., and L.S. Young. 2007. *Technology of Breadmaking Second Edition*. New York: Springer.
- Chabibah, E. N. dan N. Astuti. 2013. Pengaruh Penambahan Bekatul terhadap Hasil Jadi Roti Tawar (Open Top Bread). *E-journal boga UNESA*. 2 (1), Edisi Yudisium periode Februari 2013, hal 51-57.
- Chandra, A. L. 2014. Karakteristik Roti Tawar dengan Penambahan Tepung Bekatul Beras Terstabilisasi. *Jurnal Zigma Majalah Gizi & Teknologi Pangan UKMWS*. 26 (2), Juni 2014, hal 38-48.
- Damayanthi, E., L. T. Tjing, L. Arbianto. 2007. *Rice Bran*. Penebar Plus. Jakarta.
- de Mann, J. 1997. *Kimia Makanan*. Cetakan Pertama. ITB, Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ferazuma, H. Marliyati dan Amalia. 2011. Substitusi Tepung Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus sp*) untuk Meningkatkan Kandungan Kalsium Crackers. *Journal of Nutrition and Food* 6 (1): 30-35.

- Figoni, P. (2004). *How Baking Works*. Edisi 2. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Gisslen, W. 1985. *Professional Baking* 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Wiley and Sons Inc.
- Gisslen, W. 2005. *Professional Baking* 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Wiley and Sons Inc.
- Hanneman, L. J. 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinneman.
- Hart, H. 2003. *Organic Chemistry*. Eleven Edition. Houghton Mifflin Company.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Juliano, B.O. and D. B. Betchel. 1985. *The Rice Bran and its Gross Compositon. Di dalam Juliano, B.O. (ed). Rice Chemistry and Technolgy* 2<sup>nd</sup> ed. St. Paul. Minessota: The American Association of Cereal Chemistry Inc.
- Khatkar, B.S. and J.D. Schofield. 1997. Molecular and physico-chemical basis of breadmakingproperties of wheat proteins: A critical appraisal. *J. Food Sci. Technol.* Vol XXI page 25-32
- Moehji. 1971. *Ilmu Gizi*. Jakarta: Pranata.
- Mudjajanto, S. dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nunung. 2009. *Rahasia Antigagal Membuat Aneka Kue Populer*. Jakarta : Demedia.
- Orthofer, F.T. 2005. *Rice Bran Oil Vol 2, Ed. (dalam Shahidi, F. Bailey's Industrial Oil and Fat Product 6<sup>th</sup> Edition)*. London: John Wiley & Sons, Inc, 465-489.
- Peabody, E. 2004. *Baking Up a Whole-Grain Rice Bread*. U.S. Department of Agriculture.

<http://www.usda.com/AgriculturalResearchService/news&event>.  
(3 April 2007).

Sharif, M. K., S. B. Masood, M. Faqir, and A. H. Nawaz. 2009. Preparation of Fiber and Mineral Enriched Defatted Rice Bran Supplemented Cookies. *Pakistan Journal of Nutrition* 8(5): 571-577.

Subarna. 2002. *Pelatihan Roti*. Bogor: PT Fits Mandiri, Institut Pertanian Bogor.

Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing

Swastika, N.D. 2009. *Stabilisasi Tepung Bekatul melalui Metode Pengukusan dan Pengeringan Rak serta Pendugaan Umur Simpannya*.

<https://www.scribd.com/document/download/direct/84857168?extension=pdf&ft=1351323330&lt=1351326940&source=read+page&uahk=+xCz6g2K1aKO27FzaJqZvLCScaA>. (10 November 2017).

Widodo, R dan H. Wahyudi. 2013. Evaluasi Mutu Fisikokimia Roti Berserat Tinggi Berbahan Baku Kulit Biji Kedelai dan Bekatul. *Jurnal Agroknow*. 1 (1): 47-56.

Widowati, S. 2001. Pemanfaatan Hasil Samping Penggilingan Padi dalam Menunjang Sistem Agroindustri di Pedesaan. *Buletin Agrobio* 4(1): 33-38.

Winarno, F.G.1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka utama.