

**BAB VI**  
**KESIMPULAN DAN SARAN**

## BAB VI

### KESIMPULAN dan SARAN

#### 6.2 Kesimpulan

1. Substitusi tepung beras pada pembuatan *flake* memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar serat kasar, daya patah, daya rehidrasi, warna dan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa dan kerenyahan (sebelum dan setelah rehidrasi).
2. Substitusi tepung beras dalam pembuatan *flake* akan menurunkan kadar air dan daya rehidrasi.
3. Substitusi tepung beras dalam pembuatan *flake* akan meningkatkan kadar serat kasar, daya patah dan intensitas warna kecoklatan.
4. Berdasarkan uji pembobotan *flake* bekatul didapatkan bahwa perlakuan substitusi tepung beras dengan konsentrasi 25% (TB<sub>2</sub>) memberikan hasil yang terbaik.

#### 6.2 Saran

1. Untuk memperoleh hasil *flake* bekatul dengan substitusi tepung beras yang terbaik disarankan menggunakan substitusi tepung beras sebesar 25%.
2. Untuk memperbaiki penerimaan konsumen terhadap rasa dari *flake* bekatul yang kurang disukai dapat dilakukan dengan penambahan *flavor*.

## **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M. 2004. *Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake*. Skripsi: FTP, Unika Widya Mandala Surabaya.
- Anwar, F. 2003. *Kolesterol Nabati yang Efektif Turunkan Kolesterol Plasma*. Available at: <http://www.kompas.com/kompas-cetak/0312/02/kesehatan/713226.htm>
- Cheruvanky, R. 2004. *What is Rice Bran*. Technical Bulletin:New Generation Nutrition. Available at: <http://www.moormans.com/equine/TechBulletins/WhatIsRiceBran.htm>
- Dewi, M. P. 2005. *Pengaruh Penambahan Bekatul Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Flake*. Skripsi: FTP, Unika Widya Mandala Surabaya.
- Hermanianto, J., Wulandari, Z dan Emawati, E. 1997. *Proses Ekstrusi untuk Pengolahan Hasil Samping Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul)*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan, Denpasar-Bali, 16-17 Juli 1997, 567-581.
- Houston, D. F. 1972. *Rice: Chemistry and Technology*. Minnesota: The American Association of Cereal Chemistry, Inc.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: Jogh Wiley and Sons, Inc.
- Kartika, B., Hastuti, P dan Suhartono, W. 1992. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of Cereals*. New York. Pergamon Press.
- Marshall, W. E dan Wadsworth, J. I. 1994. *Rice Science and Technology*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Matz, S. A. 1970. *Cereal Technology*. Connecticut, Westport: AVI Publishing Co, Inc.
- Moore, D., Sanei, A., Van Hecke, E dan Bouvier, J. M. 1990. *Effect of Ingredients on Physical/Structural Properties of Extrudates*. J. Food Science, 55, 1383-1387.

- Muchtadi T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Soemardi. 1975. *Pendayagunaan Dedak*. Seminar Teknologi Pangan II. Bogor: Balai Penelitian Kimia, Departemen Perindustrian.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sumberiono, T. 1994. *Mempelajari Pengaruh Macam Tepung dan Konsentrasi  $\text{Na}_2\text{HPO}_4$  terhadap Beberapa Sifat Fisik, Khemis dan Sensoris Flake Bayam*. Skripsi: FTP, Unika Widya Mandala Surabaya.
- Syarief, R dan Irawati, A. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Wariyah, Ch dan Kanetro, B. 2003. *Penggunaan Bekatul Beras Rendah Lemak pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dan Upaya Pencegahan Pencoklatan selama Pemanggangan dengan Cara Sulfitasi*. Prosiding Seminar Nasional PATPI, Yogyakarta, 22-23 Juli 2003, 431-443.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.