

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Proporsi tepung pisang dan tepung beras putih berpengaruh pada tekstur (*hardness* dan *fracturability*) dan warna, namun tidak berpengaruh nyata terhadap kadar air.
2. Semakin banyak proporsi tepung pisang maka kadar air semakin tinggi, tekstur semakin keras dan daya patah semakin besar.
3. Hasil Penelitian *snack bar* dengan perlakuan proporsi tepung pisang dan tepung beras putih yaitu kadar air berkisar 2,54%-2,85%; *fraturability* berkisar 3,3369 N-7,7151 N; *hardness* berkisar 3,3394 N- 7,7641 N; Nilai *hue* berkisar 58,8593-64,8240; nilai *chroma* 16,0987-19,9197 dan nilai *lightness* berkisar 51,98-58,53.
4. Perlakuan terbaik hasil uji organoleptik adalah *snack bar* dengan proporsi tepung pisang:tepung beras putih 70%:30% dengan parameter rasa, warna, *mouthfeel* dan kemudahan digigit.

5.2. Saran

Perlu dilakukan formulasi ulang pada proporsi tepung pisang dan tepung beras putih yang digunakan sehingga dapat lebih mengetahui tingkat kesukaan panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. 2011. Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik *Snack Bars* dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (*Casein Free Gluten Free*), *Skripsi*, Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/13596/11338>
(11 September 2018)
- Amalia, D. 2013. Kajian Karakteristik *Snack Bar* Berbahan Baku Tepung Ganyong dan Tepung Kedelai. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran, Jatinagor.
https://eprints.uns.ac.id/28349/1/H0912013_pendahuluan.pdf
(11 September 2018)
- AOAC. 1997. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Washington D.C.: Association of Analytical Chemists.
http://www.aoac.org/aoac_prod_imis/AOAC/Publications/Official_Methods_of_Analysis/AOAC_Member/Pubs/OMA/AOAC_Official_Methods_of_Analysis.aspx (20 September 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 3549:2009: Tepung Beras*
https://kupdf.net/download/sni35492009_59e9484f08bbc5b043e65307_pdf (11 September 2018)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 2973:2011:Cookies*.
<https://kupdf.net/download/biskuit-sni-2011-pdf> (2 Januari 2019)
- Crowther, P.C., 1979. *The Processing of Banana Products for Food Use*. London: Tropical Product Institute.
<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/19786728426> (9 Oktober 2018)
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu, 120-126.
http://repository.unitri.ac.id/145/1/artikel_vol-5-no-1-2017_-daftar-isi-1_vol-5-no-1-2017_-daftar-isi-2_vol-5-no-1-2017_cover_merged.pdf (12 September 2018)

- Dias, N.A.A., Lara, S.B., Miranda, L.S and Pires. I.S.C. 2012. Influence of Color on Acceptance and Identification of Flavor of Foods by Adults, Campinas. 32(2):296-301.
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-20612012000200014 (3 Januari 2019)
- Departemen Kesehatan RI. 1990. *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 416/ Menkes/ Per/ IX/ 1990*, Jakarta.
http://web.ipb.ac.id/~tml_atsp/test/PerMenKes%20416_90.pdf (30 September 2018)
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta : Depkes RI.
<http://www.depkes.go.id/download.php?file=download/pusdatin/booklet/booklet-2005.pdf> (29 September 2018)
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
<https://catalogue.nla.gov.au/Record/2457961> (27 September 2018)
- Departemen Kesehatan RI. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia
<http://www.panganku.org/id-ID/view> (26 September 2018)
- Diniyati B. 2012. Kadar Betakaroten, Protein, Tingkat Kekerasan, dan Mutu Organoleptik Mie Instan dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Merah (*Ipomoea batatas*) dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*), *Skripsi S-1*, Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
<http://eprints.undip.ac.id/38364/> (1 Januari 2019)
- Gardjito. R. dan Rauf, M. 2009. Perencanaan Pangan Menuju Ketahanan Pangan dan Gizi serta Kedaulatan pangan. *Pusat Kajian Makanan Tradisional UGM*, Yogyakarta, 10-15
<https://www.researchgate.net/publication/318765884> Perencanaan Menuju Ketahanan Pangan Dan Gizi Serta Kedaulatan Pangan (1 Oktober 2018)
- Gunawan, A.,W. 2001. Usaha Pembibitan Jamur. *PT. Penebar Swadaya*. Jakarta.
<https://agronesia.files.wordpress.com/2011/03/usaha-pembibitan-jamur-oleh-agustin-wydia-gunawan.pdf> (9 Oktober 2018)

- Hutchings, J. B. 1999. *Food Color and Appearance Second Edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers. <https://www.springer.com/gb/book/9781441951939> (2 Januari 2019)
- Hunterlab.2013. Measuring Color Using Hunter L,a,b Versus CIE 1976 L*a*b*. *Application Note AN 1005.00*. <http://www.hunterlab.com/an-1005b.pdf> (3 Januari 2019)
- Hernawan, E dan Melyani, V. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. Indica*), *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* vol.15 no. 1. http://ejournal.stikesbth.ac.id/index.php/P3M_JKBTH/article/view/154 (10 Oktober 2018)
- Istinganah, M., Rusdin, R dan Endang, N. W. 2017. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional, *Jurnal Kesehatan* 10(2): 87 <http://journals.ums.ac.id/index.php/JK/article/view/5537> (9 Januari, 2019)
- Izzo, M and Ninnes, K. 2001. Formulating Nutrition Bars with Inulin and Oligofructose. *Cereal Foods World*. 46: 102-105. https://www.researchgate.net/publication/304105711_Physicochemical_and_sensory_characteristics_of_snack_bars_added_of_inulin_and_oligofrucrose (10 Oktober 2018)
- Juarez, G. E., Agama, A. E., Sayago, A. S.G., Rodriguez, A. S.L. and Bello, P. L. A. (2006). Composition, digestibility and application in bread making of banana flour. *Plant Foods for Human Nutrition* 61: 131-137. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/17048100> (10 Oktober 2018)
- Kartika, B., Hastuti, P dan Supartono, W. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Universitas Gajah Mada Yogyakarta. <https://jurnal.ugm.ac.id/jgki/article/viewFile/17742/11517> (20 September 2018)
- Kusuma, T. D., Thomas, I. P. S dan Sutarjo, S. 2013. PEengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik

- Kerupuk Berseledri, *Jurnal of Food Technology and Nutrition*, vol 12 (1): 17-28.
<https://media.neliti.com/media/publications/232322-pengaruh-proporsi-tapioka-dan-terigu-ter-8c1f2f77.pdf> (8 Januari 2019)
- Kementerian Pertanian. 2014. *Snack Bar Ubu Jalar, Makanan Sehat dan Berfungsi Darurat*. Jakarta : Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian.
<http://cybex.pertanian.go.id/materipenyuluhan/detail/9721/snack-bar-ubi-jalar-makanan-sehat-dan-berfungsi-darurat> (10 September 2018)
- Ketaren, S. 1986. *Pegantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
<http://onesearch.id/Record/IOS2862.UNMAL000000000015833>
 (8 Oktober 2018)
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras*.
<http://ebookpangan.com>. (10 September 2018)
- Lawal, O.S., Adebowale, K.O, dan Oderinde, R.A. 2004. Functional Properties of Amylopecin and Amylose Fraction Isolated from Bambarra Groundnut (*Voandzeia subterranean*) Starch. *Journal of Biotechnology* Vol. 3(8), pp. 399-404.
<https://www.ajol.info/index.php/ajb/article/view/14986/58894> (4 Januari 2019)
- Mamat, H., Hadan, O. A and Sandra, E. H. 2010. Physicochemical Properties of Commercial Semi-sweet Biscuit, *Food Chemistry* 121:1030
<https://www.cabdirect.org/cabdirect/abstract/20103137409> (9 Oktober 2018)
- Midayanto, D. dan Yuwono. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Rekomendasi Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4):259-267.
<http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/98/116> (8 Januari, 2019)
- Mudjajanto, E. S dan Lilik, N. Y. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nuroso, A. 2012. Studi Pembuatan Tepung Pisang, *Jurnal Teknologi Pertanian* 1 (2) : 57

- <http://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/39> (12 September 2018)
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian .2016. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Hortikultura: *Pisang*. <http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/167090> [Konten]-Konten%20D1900.pdf. (8 September 2018)
- Pradipta, I. 2011. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Snack Bars* Tempe dengan Penambahan Salak Pondoh Kering, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/13528/11274> (1 Oktober 2018)
- Rahayu, W.P. 2001. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Bogor: Institut Pertanian Bogor, 56-59 [http://scholar.google.co.id/citations?user=D-fJWGgAAAAJ&hl=en](http://scholar.google.co.id/citations?user=D-fJWGgAAAAJ&hl=enhttp://scholar.google.co.id/citations?user=D-fJWGgAAAAJ&hl=en)<http://scholar.google.co.id/citations?user=D-fJWGgAAAAJ&hl=en> (8 Januari 2019)
- Rohmah, M. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa dan Amilopektin Tepung dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa spp*), *Seminar Nasional Kimia*, September, 223-227
- Rosli, W. W. I., Solihah, M. A., Aishah, M., Nik, F. N. A and Mohsin, S. S. J. 2011. Colour, Textural Properties, Cooking Characteristics and Fibre Content of Chicken Patty added with Oyster Mushroom (*Pleurotus sajor-caju*), *International Food Research Journal* 18: 612-618. https://www.researchgate.net/publication/287225216_Colour_textural_properties_cooking_characteristics_and_fibre_content_of_chicken_patty_added_with_oyster_mushroom_Pleurotus_sajor-caju (2 Januari 2019)
- Sani, I., S. 2015. Identifikasi Kandungan Karbohidrat, Protein, Lemak, Asam Amino, dan Asam Lemak, serta Estimasi Umur Simpan berdasarkan Fisika pada Tepung Pisang Raja Bandung, Tepung Pisang Kluthuk dan Tepung Pisang Tanduk, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan UGM, Yogyakarta http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=82222&obyek_id=4 (8 Oktober 2018)

- Sari, M. S. 2016. Perbandingan Tepung Sorgum, Tepung Sukun dengan Kacang Tanah dan Jenis Gula terhadap Karakteristik Snack Bar, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung. <http://repository.unpas.ac.id/13116/> (19 September 2018)
- Silfia. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Mutu Kue Kering, *Jurnal Litbang Industri* 2(1) : 43-49 <http://ejournal.kemenperin.go.id/jli/article/view/599/550> (22 Januari 2019)
- Sumarna, D. 2008. Pengaruh Proporsi Beras Pecah Kulit, Kacang Tunggak, dan Jagung terhadap Mutu Sereal Mengembang (Puffed) yang Dihasilkan, *J. Tek. Pertanian.*, 4 (1), 41-47 <https://jtpunmul.files.wordpress.com/2013/02/vol-41-6-deny-sumarna.pdf> (27 Desember 2018)
- Supriyadi, D. 2012. Studi Pengaruh Rasio Amilosa Amilopektin dan Kadar Air Terhadap Kerenyahan dan Kekerasan Model Produk Gorengan, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian ITB, Bogor. 20-41. <https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/56987/9/F12dsu1.pdf> (8 Januari 2019)
- Suyatma, N. E. 2010. Analisis Fisik (Texture Analysis). http://xa.yimg.com/kq/groups/22955707/1019207597/name/Anpan_g+Fisik+-+Texture+andDough+properties.pptx (6 September 2018).
- Septiani, V. E. 2016. Pembuatan Snack Bar Bebas Gluten dari Bahan Baku Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit. *Food Nutrition Journal*. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/download/2698/2607> (11 Oktober 2018)
- Somaatmadja, D. A. S. H dan Mardjuki, A. 1974. Pengolahan Kelapa III Pengawetan Santan Kelapa, *Komunikasi No.162*, Balai Penelitian Kimia, Bogor. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=481275&val=8392&title=Pengembangan%20Pembuatan%20Santan%20Awet> (29 September 2018)
- Tarwotjo, S. 2008. *Dasar-dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo https://pustaka.kemenpppa.go.id/new/book_detail/3529 (22 Desember 2018)

- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 45-47.
<http://adl.aplik.or.id/default.aspx?tabID=52&prang=Winarno%2C+F.G.> (19 Desember 2018)
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 41-42.
<http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/kimia-pangan-dan-gizi-f-g-winarno-14159.html> (20 Desember 2018)