

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Tingkat kombinasi tepung ubi jalar terhadap tepung terigu yang berbeda memberikan perbedaan yang nyata pada warna, tekstur, densitas kamba dan organoleptik yang meliputi: rasa, warna dan tekstur di mulut.
2. Berdasarkan uji pembobotan yang melibatkan parameter uji organoleptik kesukaan terhadap warna *crumb*, tekstur *crumb* dan rasa serta densitas kamba, *butter sponge cake* dengan tingkat kombinasi tepung ubi jalar 0% dapat dikatakan mempunyai kualitas terbaik.
3. Uji organoleptik kesukaan terhadap warna *crumb* dan rasa *butter sponge cake* pada tingkat kombinasi tepung ubi jalar 0% dan 20% terhadap tepung terigu tidak berbeda nyata.
4. Tingkat kombinasi antara tepung ubi jalar dan tepung terigu dalam pembuatan *butter sponge cake* maksimal 20% tepung ubi jalar dan 80% tepung terigu.

6.2 Saran

Dengan memperhatikan hasil penelitian yang telah dilakukan maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang :

1. Pemanfaatan tepung ubi jalar dari varietas lain dalam pembuatan *butter sponge cake*.
2. Penggunaan tepung ubi jalar untuk produk *bakery* yang lain.
3. Pembuatan *butter sponge cake* dengan kombinasi tepung terigu dan tepung ubi jalar dengan *range* pengamatan yang lebih sempit antara 0%-20%.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Jambatan.
- Antarlina, S. S., dkk. 1995. *Penyediaan Klon-Klon Ubi Jalar untuk bahan Tepung Ubi Jalar*. Laporan Teknis Balitkabi 1994/1995. 9 - 23.
- Antarlina, S. S. 1997. *Karakteristik Ubi jalar sebagai Bahan Tepung pada Pembuatan "Cake"*. Makalah disampaikan dalam Seminar Nasional Teknologi Pengolahan Pangan. Denpasar.
- Antarlina, S. S. dan Lj. Joko Susilo. 1998. *Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan*. Makalah disampaikan dalam Lokakarya Nasional Pemberdayaan Tepung Ubi Jalar sebagai Bahan Substitusi Terigu. Malang.
- Bouwkamp, J. C. (Ed). 1985. *Sweet Potato Products : A Natural Resource for The Tropics*. Boca Raton: CRC Press.
- Buckle. K. A. et al. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo, penerjemah). Jakarta : Pengarang
- Departemen Perindustrian RI. 1985. *SII Mutu dan Cara Uji Terigu*. Jakarta Pengarang.
- Gisslen, W. 1994. *Profesional Baking* (edisi kedua). Canada : John Wiley and Sons, Inc.
- Hui, Y. H. (Ed). *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Canada : John Wiley and Sons, Inc.
- Jastra, Y., dkk. 1994, *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar*. Risalah Seminar Balittan Sukarami. Vol. III. 130 - 134.
- Kartika, B. dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan* (edisi pertama). Jakarta : UI Press.
- Lingga, P., dkk. 1986. *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: Swadaya.
- Pantastico, E.B. (Ed), 1986. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. Westport : AVI

- Rohaman, M. Maman dkk. 1987. Mempelajari Karakteristik Adonan dari Campuran Tepung Gandum dengan Tepung Ubi Jalar. *Warta I. H. P.*, 4, 7 – 12.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Jalar : Budi Daya dan Pasca Panen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rustijana. (8 Agustus 1985). Mengganti Terigu dengan Ubi Jalar. Suara Pembaruan 9.
- Soedarmanto, 1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Bahan berprotein*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Stadelman, J.W. and Cotterill, Owen J. (Ed). 1990. *Egg Science and Technology*. New York : Food Product Press.
- Sultan, William J. 1969. *Practical Baking (edisi kedua)*. West Port : The AVI Publishing.
- Sultan, William J. 1983. *The Pastry Chef*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Sunardi dan A. Winarto. 1990. *Teknologi untuk Meningkatkan Hasil Ubi Jalar*. Malang : Balai Penelitian Tanaman Pangan.
- Swern, D. (Ed). 1979. *Bailey's Industrial Oil and Fat Product*. New York : John Wiley & Sonc, Inc.
- Taufan. (26 Oktober 1998). Tepung Ubi Jalar, Tak Kenal Maka Tak Sayang. *Surabaya Post*, 4.
- Taylor, J.M. 1982. *Commercial Production of Sweet Potato for Flour and Feeds*. Makalah disampaikan Proceedings of The First International Symposium. Asian Vegetable Research and Development Center. Sanhua.
- Utami, I. S. 1991. *Standarisasi dan Pengembangan Mutu Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Villareal, R. L. and Griggs, T. D. 1982. *Sweet Potato*. Makalah disampaikan dalam Proceedings of The First International Symposium. Asian Vegetable Research and Development Center. Sanhua.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan , Gizi, teknologi dan Konsumen*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Yasa Boga. 1997. Terampil Membuat Cake dan Pastry. Jakarta : Gramedia
Pustaka Utama.

Wijono, T. N. 1980. Budidaya Tanaman Gandum (*Triticum* sp). Cetakan ke-1.
Bandung : PT. Karya Nusantara.