

## VI. KESIMPULAN DAN SARAN

### 6.1 KESIMPULAN

1. Penggunaan proporsi kentang kukus dan tepung terigu yang berbeda yaitu 0:100, 5:95, 10:90 dan 15:85 memberikan pengaruh yang nyata yaitu semakin tinggi kadar air, tekstur semakin lunak, volume jenis semakin rendah, warna semakin kuning, kandungan gula reduksi mengalami penurunan serta penurunan kompresibilitas dapat dihambat dengan semakin tingginya proporsi kentang kukus.
2. Berdasarkan uji organoleptik, warna roti tawar yang disukai terdapat pada perlakuan K4 (kentang kukus : terigu = 15 : 85), untuk kenampakan dan rasa yang disukai terdapat pada perlakuan K2 (kentang kukus : terigu = 5 : 95).
3. Berdasarkan uji kompresibilitas dapat dikatakan bahwa kentang dapat mencegah terjadinya "staling" pada roti tawar.

### 6.2 SARAN

Perlu dilakukan pengkajian nilai kimiawi asam amino roti tawar dengan proporsi kentang dan tepung terigu tersebut atau penggunaan tepung kentang dalam pembuatan roti tawar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1990, *Ensiklopedia Nasional Indonesia*, Jakarta: PT Cipta Adi Pustaka
- Borgstrom, G., 1969, *Principles of Food Technology*, Volume II, USA: The Mac Millan Company
- Burton, 1989, *The Potato*, New York: Longmasn Scientific and Technical
- Charley,H., 1982, *Food Science*, New York: John Wiley and sons
- Considine, DM, and Glenn D.Considine, 1982, *Foods dan Food Production Encyclopedia*, Van Nostrand Rainhold Company
- Desrosier, NW, 1977, *Element of Food Technology*, Volume II, Westport: The AVI Publishing Co.Inc.
- Desrosier, NW, 1988, *Teknologi Pengawetan Pangan*, Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Gaspersz,V, 1991, *Metode Perancangan Percobaan*, Bandung: CV. Armico
- Kay, DE, 1973, *Root Crups. The Tropical Product*, London: Institut Foreighand Common Weath Office
- Kumalaningsih, S., 1997, *Ilmu Gizi dan Pangan*, Malang: Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya
- Matz, 1968., *Bakery Technology and Engimeering*, Westport : The AVI Publishing Company
- Pomeranz dan Shellenbergen, 1971, *Bread Science and Technology*, Westport: The AVI Publishing Company, Inc
- Radley , JA, 1976, *Industrial Uses of Starch and Its Derivation*, London: Applied Science Publishers Ltd

Sudarmadji,S. dan B. Haryono, 1997, *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*, Edisi 4, Yogyakarta: Liberty

Sultan, WJ, 1969, *Practical Baking*, Westport: The AVI Publishing Company, Inc

Watt,B.M., 1989, *Basic Sensory Method for Food Evaluation*, Canada: The International Research and Development Centre

Winarno, FG, 1984, *Kimia Pangan dan Gizi*, Jakarta: PT Gramedia