

## BAB VI

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### Kesimpulan

1. Perlakuan proporsi tepung terigu dan pati sagu pada pembuatan muffin memberi pengaruh yang nyata terhadap kadar air, Aw, kadar protein, kadar gula reduksi, kadar pati, intensitas warna, densitas kamba, dan tekstur dari *muffin*, serta uji organoleptik terhadap kesukaan warna, rasa dan teksturnya
2. Proporsi pati sagu yang makin besar meningkatkan kadar air dan kadar pati, serta tekstur yang makin keras, menurunkan Aw, kadar protein, kadar gula reduksi, intensitas warna, dan densitas kamba.
3. Pada uji kesukaan warna, rasa dan tekstur diperoleh proporsi pati sagu 0% paling disukai, tetapi penggunaan pati sagu 15% untuk uji warna dan tekstur dapat diterima oleh panelis dengan tingkat kesukaan yang tidak berbeda dengan proporsi pati sagu 0% berdasarkan uji statistik. Proporsi pati sagu 30% untuk uji rasa disukai, sedangkan uji warna dan tekstur masih diterima panelis dengan kisaran menyukai meskipun dibawah tingkat kesukaan pada proporsi pati sagu 0% dan 15%.

#### Saran

Perlu dikaji tingkat proporsi pati sagu yang lebih kecil dan atau pemanfaatan tepung terigu jenis *hard wheat* untuk memperoleh karakteristik *muffin* yang sesuai,

atau pemanfaatan tepung-tepung lain yang memiliki kandungan protein yang hampir sama dengan tepung terigu.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1993. *Instrumentation An Sensors For The Food Industry*. Butterworth. Hnneman, London
- Anonimous. Bogasari Fluor Mills Indonesia. *Rahasia Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta
- Charley, H., 1982. *Food Science*. 2nd ed. John Wiley & Sons, Inc, New York
- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta
- Haryanto, B., dan P. Pangloli, 1992. *Potenst dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius, Yogyakarta
- McWilliams, M., 1974. *Food Fundamentals*. 2nd ed. John Wiley & Sons, Inc, New York
- Potter, N.N., 1986. *Food Stence*. 4th ed. The AVI Publishing, Co, Inc. Westport, Connecticut
- Prawiranegara, D.D., 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta
- Purnomo, H., 1992. *Aktivitas Air Dan Peranannya Dalam Pengawetan Pangan*. LUW- Universitas Brawijaya, Malang
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhadi, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Sultan, W.J., 1969. *Practical Baking*. 2nd ed. The AVI Publishing, Co, Inc. Westport, Connecticut
- Vail, G.e., et al. 1978. *Foods*. 7th ed. Houghton Mifflin Company, Boston

Watts, B.M., et al. 1989. *Basic Sensory Methods for Food Evaluation*. The International Research and Development Centre, Canada

Winarno, F.G., 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta