

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

- 6.1.1. Interaksi antara suhu perebusan dan suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap *chroma*. Semakin tinggi suhu perebusan maka daya rehidrasi, *lightness*, *chroma*, dan tekstur (*hardness*) *flake* beras ketan hitam semakin turun. Semakin tinggi suhu pengeringan maka kadar air *flake* beras ketan hitam semakin turun. Semakin tinggi suhu perebusan dan suhu pengeringan maka nilai organoleptik (rasa berpati, rasa, dan *mouthfeel*) semakin meningkat.
- 6.1.2. Kombinasi suhu perebusan 80°C dan suhu pengeringan 70°C menghasilkan *flake* beras ketan hitam dengan perlakuan terbaik.

6.2. Saran

Perlu diteliti lebih lanjut pengaruh penggunaan suhu pengeringan yang lebih tinggi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* beras ketan hitam.

DAFTAR PUSTAKA

- Adapa, P.K., S. Sokhansanj, dan G.J. Schoenau. 2008. Performance Study of a Re-Circulating Cabinet Dryer Using a Household Dehumidifier, *Drying Technology an International Journal*, 20 (8), 1673-1689.
- Almatsier, S. 2000. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis of Agricultural Chemistry*. Washington: Willard Grant Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia Untuk Breakfast Cereal*. Jakarta: BSN.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleets, dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Cruse, P. 2012. *Introduction to Colour Spaces*. www.colourphil.co.uk/lab_lch_colour_space.html (5 Juni 2012).
- Daniel, J.R. dan Weaver C.M. 2000. *Carbohydrate: Functional Properties*. California: Science Technology System.
- Departemen Kesehatan RI. 1975. *Buku Penuntun Ilmu Gizi Umum II*. Jakarta.
- deMan, J.M. 1990. *Principles of Food Chemistry* (Edisi Kedua). Westport, Connecticut: AVI Publishing Co., Inc.
- Ernawati, V., 2009. Pengerinan Biji Coklat Dengan Menggunakan *Cabinet Dryer* Kapasitas 1.800 kg/jam, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan: Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Felicia, A., 2006. Pengembangan Produk Sereal Sarapan Siap Santap Berbasis Sorghum, *Skripsi S-1*: Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.

- Gage, S.H. 2011. *The Microscope: An Introduction to Microscopic Method and the Histology*. Chicago: Biblio Bazaar.
- Gupta, R.K. 1990. *Processing of Fruits, Vegetables and Other Food Processing (Processed Food Industries)*. New Delhi: SBP of Consultant Engineers.
- Hanawati. 2011. Proses Produksi *Flake* Kaya Antioksidan Sebagai Alternatif Diversifikasi Ubi Jalar Ungu. *Laporan Tugas Akhir D-III*. Fakultas Pertanian USM, Surakarta.
- Harjadi, 1993. *Dasar-dasar, Pemanfaatan Ilmu, dan Teknologi Pati*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Foods* (Volume I dan II). Florida: CRC Press, Inc.
- Indrasari, S.D., E.Y. Purwani, P. Wibowo, dan Jumali. 2010. Glycemic Indices of Some Rice Varieties. *Indonesian Journal of Agriculture*, 3 (1), 9-16.
- Jianping, G., Y. Jiugao, dan W. Wei. 1997. *The Structure of Thermoplastic Starch*. Department of Chemistry: Tianjin University.
- Juliano, 1979. *Rice Recent Progress I Chemistry and Nutrition dalam G.E. Inglett dan L. Muchtadi (Ed.) Cereal for Food and Beverage*. New York: Academic Press.
- Kartika, B., H. Pudji, dan S. Wahyu. 1988. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Yogyakarta: Gadjah Mada.
- Kristanti, P., 2009. Pengaruh Penambahan Na-CMC Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik *Cake* Ketan Hitam, *Skripsi S-1*: Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Lee, M.H., N.S. Hettiarachy, R.W. McNew, dan R. Gnanasambandam. 1995. Physicochemical Properties of Calcium-Fortified Rice, *Journal of Cereal Chemistry*, 72 (4), 352-355.

- Lehninger, A.L. 1982. *Principles of Biochemistry First Edition*. Jakarta: Erlangga.
- Mahadi. 2007. *Model Sistem dan Analisa Pengerian Produk Pangan*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Martosoetjpto, E., 1997. Kajian Proporsi Tapioka-Kacang Hijau Pada Pembuatan *Flake*, *Skripsi S-1*: Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Muchtadi, T.R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi*. PAU Pangan dan Gizi, Bogor: IPB.
- Naivikul, O., P. Boonyasirikool, D. Hengsawadi, K. Jangchud, T. Suwansichon, dan A. Suksomboon. 2002. Functional Snack Food, *Kasetsart Journal (National Science)*, 36, 44-54.
- Poedjiadi, A. dan F.M.T. Supriyanti. 2005. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI-Press.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd Ed.* California: Academic Press, Inc.
- Rangana, S. 1986. *Handbook Analysis of Fruit and Vegetable Products*. New Delhi.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Suyitno. 1988. *Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wijayanti, L., 2008. Pengaruh Lama Perendaman dan Konsentrasi Larutan Perendam Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Flake* Beras Merah, *Skripsi S-1*: Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.