

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **4.1. Kesimpulan**

Penggunaan 20% terigu, 42% tepung ubi jalar putih, 25% tepung kecambah kedelai, dan 13% tepung kecambah kacang hijau dapat menghasilkan *cookies* dengan kandungan serat yang tinggi dan dapat diterima oleh konsumen.

#### **4.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui proporsi dari penggunaan bahan pangan lokal yang lain untuk menghasilkan *cookies* dengan kandungan serat tinggi dan dapat diterima oleh konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akubori, P.I. dan I.A. Onimawo. 2003. *Functional Properties and Performance of Soybeans and Maize Flour Blends in Cookies*. Plant Foods for Human Nutrition 58:1-12,2003
- Astuti, Eddy. 2006. Prospek Usaha dalam Pembuatan Kue Kering dari Tepung Biji Sorgum. Available at <http://digilib.unnes.ac.id/gsd/collect/skripsi.1/tmp/1974.html>. (12 September 2008).
- Barnes, Karen. 2006. *Different Types of Cookies*. Available at [http://www.associatedcontent.com/article/71884/different\\_types\\_of\\_cookies.html](http://www.associatedcontent.com/article/71884/different_types_of_cookies.html). (12 September 2008).
- deMan, John M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB.
- Departemen Perindustrian. 2004. *Standart Nasional Indonesia (SNI) Standart Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press
- Hartoyo, A. dan H. Sunandar. 2006. *Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih, Kecambah kedelai, dan Kecambah Kacang Hijau sebagai Substituen Parsial Terigu dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan vol XVII no. 1 tahun 2006
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Inglett, G. E. (Ed.). 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.

- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Koswara, Sutrisno. 2006. *Krekers dan Cookies*. Available at [http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/Krekers dan Cookies.pdf](http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/Krekers%20dan%20Cookies.pdf). (13 Agustus 2009).
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Mudjajanti, E. S. dan L. N. Yulianti. 2006. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mopin, J. 2008. *Serat dalam Makanan*. [http://www.IndonesiaPintar OfficialSite-Serat dalam Makanan.html](http://www.IndonesiaPintarOfficialSite-Serat%20dalam%20Makanan.html). (10 September 2009).
- Pomeranz, Y and Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Rukmana, H.R. 1997. *Ubi Jalar. Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius
- Singh, S., C.S. Riar., dan D.C. Saxena. 2008. *Effect Incorporating Sweetpotato Flour to Wheat Flour on The Quality Characteristics of Cookies*. African Journal of Food Science, vol (2) pp. 065-072, June, 2008
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Velzen, B. H. 1963. *Production of Wire Cut Cookies*. Dalam S. A. Matz. *Cookie and Cracker Technology*, 121. Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Virlandia, Feby. 2008. *Kajian Pembuatan Tepung Kecambah Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*. Available at <http://andyfood.wordpress.com/2008/10/04/kajian-pembuatan->

tepung-kecambah-kacang-hijau-phaseolus-radiatus-l/.(19 September 2009).

Webster, M. 2008. *Cookie*. Available at. <http://www.merriam-webster.com/dictionary/cookie>.(11 September 2008).

Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.

Williams, Mc. 1974. *Food Fundamental*. 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Willey and Sons.

Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka