

**BAB V
KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Karakteristik fisik *cookies* campuran tepung mocaf dan tepung kacang tunggak berpengaruh nyata terhadap tekstur sedangkan pada daya kembang tidak memberikan pengaruh nyata. Nilai uji tekstur yang dipilih 10,92 N.
2. Karakteristik kimia *cookies* campuran tepung mocaf dan tepung kacang tunggak berpengaruh nyata terhadap uji kadar protein, kadar abu, kadar serat kasar, karbohidrat dan total kalori. Namun, pada uji kadar air dan kadar lemak tidak memberikan pengaruh nyata. Nilai yang terpilih yaitu kadar protein 10,87%, total kalori 534,80%.
3. Karakteristik organoleptik *cookies* campuran tepung mocaf dan tepung kacang tunggak memberikan pengaruh nyata terhadap rasa dan warna, namun tidak memberikan pengaruh pada tekstur. Nilai organoleptik terpilih rasa 2,64, warna 2,17 dan tekstur 2,75.

5.2 Saran

Saran yang bisa diberikan yaitu:

1. Menguji komponen penyusun mineral yang terdapat pada *cookies* campuran tepung mocaf dan tepung kacang tunggak.
2. Menguji komponen serat pangan yang terdapat pada *cookies* campuran tepung mocaf dan tepung kacang tunggak.

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

3. Pengupasan kacang tunggak secara mekanik.
4. Menguji komponen pati yang terdapat pada *cookies* campuran tepung mocaf dan tepung kacang tunggak.



DAFTAR PUSTAKA

- [BALITKABI] Balai Penelitian Tanaman Umbi dan Kacang-Kacangan, 2011. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang-kacangan dan Umbi-Umbian*. Malang: Agro Inovasi.
- [BKPPP] Balai Ketahanan Pangan dan Pelaksana Penyuluh , 2010. *Cara Pembuatan Tepung Mocaf*. [Online] Available at: <http://bkppp.bantulkab.go.id/documents/201211051407pdf> [Diakses 01 Maret 2019].
- [BPS] Badan Pusat Statistik, 2012. *Data Produksi Ubi Kayu*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional , 2011. *Biskuit (sni 2973-2911)*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional .
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional , 2011. *Syarat Tepung Mocaf (SNI 01-7622-2011)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional, 1992. *Syarat Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Akubor, P. I. & Onimawo, L. A., 2003. Functional properties and performance of cowpea/plantain/ wheat flour blends in biscuits. *J. Plant Food Hum. Nutr.*, Volume 58, pp. 1-8.
- Almatsier, 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. 5 penyunt. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama .
- Alvionita, V., Angkasa, D. & Wijaya, H., 2017. Pembuatan Cookies Bebas Gluten Berbahan Tepung Mocaf dan Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Tambahan Sari Kurma. *Jurnal Pangan dan Gizi* , 7(2), pp. 72-81.
- Anon., 2015. Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena Dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(8).
- Arsyad, M., 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Mocaf Terhadap Kualitas Produk Biskuit. *Jurnal Agropolitan* , 3(2), pp. 52-61.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Aziah, N., Noor, M. & L, H., 2012. Physicochemical and Organoleptic Properties of Cookies Incorporated with Legume Flour. *International Journal Research Journal*, 19(4), pp. 1539-1543.
- Fajiarningsih, H., 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Ketang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), pp. 36-44.
- Faridah, A., Kasmita, S., Pada, A. Y. & Liswarti, Y., 2008. *Patiseri*. 3 penyunt. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Depatemen Pendidikan Nasional.
- Hanifa, R., Hintono, A. & Pramono, Y. B., 2013. Kadar Protein, Kadar Kalsium dan Kesukaan Terhadap Cita Rasa Chicken Nugget Hasil Substitusi Terigu dengan MOcaf dan Penambahan Tepung Tulang Rawan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), pp. 53-54.
- Henaldi, S., 2017. *Mahasiswa IPB Kembangkan Kacang Tunggak Bahan Baku Tempe*. [Online] Available at: <http://bogor.tribunnews.com/2017/08/01/mahasiswa-ipb-kembangkan-kacang-tunggak-bahan-baku-alternatif-tempe> [Diakses 2 Maret 2019].
- Irmayanti, W. O., Hermanto & Asyik, N., 2017. Analisis Organoleptik dan Proksimat Biskuit Berbahn Dasar Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L) dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(2), pp. 413-424.
- Ismayanti, M. & Harijono, 2015. Formulasi Mipasi Berbasis Tepung Kecambah Kacang Tunggak dan Tepung Jagung dengan Metode Linear Programming. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3), pp. 996-1005.
- Kusharto, C. M., 2006. Serat Makanan dan Peranannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), pp. 45-54.
- Lestari, N. O. S. & Murtini, E. S., 2017. Formulasi Cookies Sumber Protein Berbahan Tepung Kacang Tunggak Sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(2), pp. 194-200.
- Lopulalan, C. G. & Sangadji, D. R., 2013. Kajian Formulasi Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia Cookies. *Agritekno*, 1(1), pp. 130-138.
- Oktavia, A. S., Hersoelityorin, W. & Nurhidajah, 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7(2), pp. 72-81.
- Pasha, I. et al., 2011. Quality Evaluation of Wheat Mungbean Flour Blends and Their Utilization in Baked Products. *Pakistan Journal of Nutrition*, 10(4), pp. 388-392.

- Persatuan Ahli Gizi Indonesia, 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Pradipta, I. Y. & Putri, W. R., 2015. Pengaruh Proporsi Tepung Terig dan Kacang Hijau serta Substitusi dengan Tepung Bekatul dalam Biskuit. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3).
- Purba, J. E., Nainggolan, R. J. & Ridwansyah, 2017. KARAKTERISASI SIFAT FISIKO-KIMIA DAN SENSORI COOKIES DARI TEPUNG KOMPOSIT (BERAS MERAH, KACANG MERAH DAN MOCAF). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), pp. 301-309.
- Rukmana, R. & Oesman, Y., 2000. *Kacang Tunggak, Budidaya dan Prospek Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salim, E., 2011. *Mengolah Singkong menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Lily.
- Sarofa, U., Mulyani, T. & Wibowo, Y. A., 2013. Pembuatan Cookies Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), pp. 58-67.
- Sayekti, R. S., Djoko, P. & Toekidjo, 2012. Karakterisasi Delapan Aksesori Kacang Tunggak Asal Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Penelitian*, 1(1).
- Sekjen Pertanian, 2015. *Statistik Konsumsi Pangan*. [Online] Available at: <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id> [Diakses 01 03 2019].
- Singh, R. & Arivuchudar, 2018. Formulation and Evaluation of Peanut Flour Incorporated Cookies. *Journal of Food Science and Nutrition*, 3(5), pp. 56-59.
- Sudjana, 2009. *Metode Statistika*. Bandung: Tarsito.
- Sutomo, B., 2012. *Sukses Wirausaha Kue Kering*. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Tanjung, Y. & Kusnadi, J., 2015. Biskuit Bebas Gluten dan Bebas Kasein Bagi Penderita Autis. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(1).
- Thongram, S., Tanwar, B., Chauhan, A. & Kumar, V., 2016. Physicochemical and Organoleptic Properties of Cookies Incorporated With Legume Flours. *Cogent Food and Agriculture*, 2(1172389), pp. 1-12.
- Utomo, J. S. & Antarlina, S. S., 1998. Teknologi Pengolahan dan Produk-Produk Kacang Tunggak. *Monograf BALITKABI*, Issue 3, pp. 120-138.
- Widjanarko, S. B., Susanto, T. & Sari, A., 2000. Penggunaan Jenis dan Proporsi Tepung yang Berbeda Bersifat Psikokimia dan Organoleptik Dodol Pisang Cavendish. *Jurnal Makanan Tradisional Indonesia*, 3(1), pp. 50-54.

PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA

Widowati, S., 2011. Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. 20(1), pp. 49-61.

Winarno, F., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yustisia, R., 2013. Pengaruh Penambahan Telur terhadap Kadar Protein, Serat, Tingkat Kekenyalan dan Penerimaan Mie Basah Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Komposit (Tepung Mocaf, Tapioka dan Maizena). *Jurnal Of Nutrition College*, 2(4), pp. 697-703.

