

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis ragampengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap sifat kimia dan organoleptik *cookies* ubi jalar ungu, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering dengan bahan baku utamanya adalah tepung terigu. Bahan dasar dalam pembuatan *cookies* yaitu: tepung terigu protein sedang, ubi jalar ungu yang telah dikukus, margarin, gula halus, telur, susu skim, soda kue. Proses pembuatan *cookies* ubi jalar ungu meliputi: persiapan bahan dan sortasi, pencucian, pengukusan, penghalusan, penimbangan, pencampuran, pencetakan, pemanggangan suhu 160 °C dengan waktu 30 menit.

Perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap aktivitas antioksidan sebesar 39,71%, dan perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap kadar air sebesar 3,1183%, perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap kadar protein sebesar 1,443%, perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap tekstur sebesar 0,793%, perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap organoleptik rasa sebesar 2,955%, perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap organoleptik warna sebesar

2,511%, perlakuan substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang terhadap organoleptik tekstur sebesar 3,533%.

5.2 Saran

Dari hasil penelitian didapat bahwa substitusi ubi jalar ungu dibanding tepung terigu protein sedang dapat memberikan spesifikasi sifat kimia dan organoleptik yang berbeda. Penulis menyarankan agar pada penelitian selanjutnya dapat membahas kandungan senyawa aktif selain aktivitas antioksidan misalnya antosianin di *cookies* ubi jalar ungu. Warna yang dihasilkan di *cookies* ubi jalar ungu perlakuan terbaik juga tergolong masih kurang sebaiknya dilakukan penambahan warna coklat, merah atau dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan warna yang lebih baik untuk menarik konsumen. Pemanfaatan ubi jalar ungu merupakan salah satu upaya untuk mengurangi pemakaian terigu pada pembuatan kue kering.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2009. *Budidaya Tanaman Gandum*. Bandung
<http://www.ecaramembuat.blogspot.com/2013/09/cara-membuat-donatmengembang-juga.html>. diakses 6 Nopember 2013.
- Astri Ananda. 2009. *Aktivitas Antioksidan Dan Organoleptik Biskuit*. Program Studi Gizi Masyarakat Dan Sumberdaya Keluarga Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Anggraini, Danik. 2009. *Penggunaan Tepung Bekatul Beras Hitam Untuk Substitusi Tepung Jagung Pada Pembuatan Cookies*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Antarlina, S.S. dan E. Ginting. 2001. *Substitusi Tepung Ubi Jalar Dalam Pembuatan Roti Tawar*. Dalam B. Prayudi, M. Sabra, I. Noor, I. Ar-Riza, S. Partohardono dan Hermanto (ed). Pengolahan Tanaman pangan lahan rawa. Puslitbangtan. Bogor. Hal. 553-566.
- Amani, G.N. 2001. *Bread Making Properties Of Composite Flours Using Tropical Crop*. JITEC Report. National Food Research Institute. Ministry Of Agriculture, Forestry And Fisheries. Tsukuba, Japan. 25 pp.
- Arisandi, Y. 2011. *Studi Tentang Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Antosianin Dari Kulit Buah Anggur (Alphonso Lavalle). Skripsi Tidak Diterbitkan*. Malang: Fakultas MIPA Unibraw.
- Budiyanto, A., Pujoyuwono Martosuyono dan Richana Nur. 2006. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Volume 22006.
- Christin R. 2007. *Optimasi Proporsi Rosella Dibanding Tepung Terigu Lama Fermentasi, Dan Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Crackers Rosella (Hibiscus Sabdariffa), (Kajian Total Antosianin, Aktivitas Antioksidan Daya Patah, Dan Kelayakan Finansial Untuk Industri Kecil)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Katolik Widya Karya Malang.
- Evi Mintowati Kuntorini Dan Maria Dewi Astuti. 2010. *Penentuan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbus Bawang Dayak (Eleutherine Americano Merr)*. Ps Biologi Fmipa Unlam, Ps Kimia Fmipa Unlam.
- Fitasari Eka. 2009. *Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan*. Program Studi Peternakan

Fakultas Ilmu Pertanian Dan Sumber Daya Alam Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Volume. 4, No.2.

- Lubis,*¹ M. Y., Rohaya¹ S., dan Dewi² A. H. 2012. *Pembuatan Meuseukat Menggunakan Tepung Komposit Dari Suku (*Artocarpus Altilis*) Dan Terigu Serta Penambahan Nenas (*Ananas Comosus L.*)*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh 23111, Indonesia. Volume (4) No. 2, 2012.
- Mutharam. 2011. *Antioksidan Dan Radikal Bebas*. [Http://Www.Metris-community.com/antioksidan-Dan-Radikal-Bebas/](http://www.Metris-community.com/antioksidan-Dan-Radikal-Bebas/). Diakses pada tanggal 3 maret 2014.
- Mustika, 2013. *Kajian Penambahan Tepung Tempe Pada Pembuatan Kue Basah Terhadap Daya Terima Konsumen*. *Ejournal. Upnjatim.ac.id/index.php/.../article/...339*. Diakses pada tanggal 8 Oktober 2013.
- Nurdjanah, S¹., Musita, N²., dan Indriani³ Dwi. 2011. *Karakteristik Biskuit Coklat Dari Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa Balbisiana Colla*) Dan Tepung Terigu Pada Berbagai Tingkat Substitusi*. Balai Riset Dan Standarisasi Industri, Lampung Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Volume 16, No. 1, Maret 2011.
- Nindyarani K. A. dan Suparmo S. 2011. *Karakteristik Kimia, Fisik Dan Inderawi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Poiret*) Dan Produk Olahannya*. Jurusan Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada. Jl. Flora Bulaksumur 55281. Volume 31, No.4.
- Nintami, L. A., dan Rustanti N. 2012. *Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa Dan Uji Kesukaan Mi Basah Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas Var Ayamurasaki*) Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Volume 1, Nomor 1, hal 382-387.
- Pandoyo, Sugiharto Toto. 2000. *"Pembuatan Keripik Pepaya Dengan Vacumm Flyin, Kajian Lama Perendaman Dalam Larutan Kalsium Klorida Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik"*. FTP Unibraw. Malang.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (cookies)*. Balai penelitian sereal, Dr. Ratulangi No.274. Volume 28(2), 2009.
- Sultan, W. J. 2002. *Practical Baking*. The AVI Publishing Co Inc.

- Utomo, J.S. dan S.S. Antarina. 2002. *Tepung Instan Ubi Jalar Untuk Pembuatan Roti Tawar*. Majalah pangan (BULOG) 11 (38): 54-60.
- Rosita. 2003. *Pengaruh Konsentrasi BHT (Butylated Hidroxy Toluene) Dan Proporsi Tepung Terigu Dengan Tepung Wortel (Daucus Carota, L) Terhadap Sifat Fisik-Kimia Dan Organoleptik Biskuit*. Program Study Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Katolik Widya Karya Malang.
- Rabino. 2005. *Aktivitas Antioksidan Penangkap Radikal Bebas Beberapa Kecambah Dari Biji Tanaman Familia Papilionaceae*, Jurnal Farmasi Indonesia 2(2), 2001,53-61.
- Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. 1994. *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi Dan Mikrobiologi*. Edisi kedua. Gramedia pustaka utama.
- Ginting, E., Y. Widodo, S. A. Rahayuningsih dan M. Jusuf. 2005. *Karakteristik Pati Dari Beberapa Varietas Ubi Jalar*. Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan (*in press*).
- Widjanarko. Simon. 2008. *Efek Pengolahan Terhadap Komposisi Kimia Dan Fisik Ubi Jalar Ungu Dan Kuning*. www. Simonbwidjanarko. Files. Wordpress.com. diakses tanggal 7 Nopember 2013.
- Widhi, A. R.¹ dan Syah, Dahrul M. 2008. *Kajian Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.) Dengan Karakteristik Tekstur Menyerupai Cookies Keladi*. Mahasiswa Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, IPB, Staf Pengajar Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, IPB.
- Winarno, F.G.2001. *“Kimia Pangan Dan Gizi”*. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G.2010. *“Kimia Pangan Dan Gizi”*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wikipedia, 2011^a. *Rosella*. <http://id.wikipedia.org/wiki/rosella> (22 April 2014).
- Wulan Riky. 2011. *Tinjauan pustaka*.
<http://respository.usus.ac.id/bitsrenam/123456789/28628/3/Chspter%20II.pdf>.
 Diakses pada tanggal 2 April 2014.