

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Produk *brownies* dengan penambahan tepung ubi kayu, ubi jalar dan ubi talas memberikan pengaruh yang bervariasi terhadap tingkat kesukaan warna, tekstur, aroma dan rasa. Panelis cenderung menunjukkan tingkat kesukaan suka terhadap produk *brownies*.
2. Produk kue kering dengan penambahan tepung ubi kayu, ubi jalar dan ubi talas sebagai bahan utama memberikan pengaruh yang bervariasi terhadap tingkat kesukaan panelis. Pada tingkat kesukaan warna, menunjukkan kesukaan panelis terhadap kue kering dengan tingkat kesukaan suka. Pada tingkat kesukaan tekstur menunjukkan hasil yang berbeda, kue kering ubi jalar memperoleh tingkat kesukaan suka, sedangkan kue kering ubi kayu dan ubi talas memperoleh tingkat kesukaan kurang suka, Kemudian pada tingkat kesukaan aroma terhadap kue kering ubi kayu dan ubi jalar panelis menunjukkan tingkat kesukaan suka. Sedangkan, kue kering ubi talas mendapatkan tingkat kesukaan kurang suka. Pada tingkat kesukaan rasa, panelis menunjukkan rasa suka terhadap kue kering ubi kayu dan ubi jalar dengan menunjukkan tingkat kesukaan suka. sedangkan kue kering ubi talas menunjukkan tingkat kesukaan kurang suka.

3. Pada produk *brownies*, kandungan karbohidrat yang diperoleh bervariasi. *brownies* ubi talas memiliki nilai kandungan karbohidrat paling tinggi (26,4%), diikuti *brownies* ubi kayu (15,7%) dan ubi jalar (8,03%). Sedangkan untuk produk kue kering, kandungan karbohidrat pada kue kering ubi kayu dan ubi jalar memiliki nilai kandungan yang sama (15,3%) dan kandungan karbohidrat terendah terdapat pada kue kering ubi talas (9,83%).
4. Pada produk *Brownies*, kandungan lemak tertinggi terdapat pada *brownies* ubi kayu dengan persentase 79%, diikuti dengan *brownies* ubi talas 52% dan *brownies* ubi jalar memiliki kandungan lemak yang cukup rendah yaitu 7%. Kemudian untuk produk kue kering, kandungan lemak tertinggi dimiliki ubi talas dengan presentase 90%, diikuti dengan kue kering ubi jalar 70% dan kue kering ubi kayu 54%.
5. Pada produk *brownies*, kandungan protein yang diperoleh memiliki persentase yang hampir sama, pada *brownies* ubi talas memperoleh presentase 19,75%, diikuti *brownies* ubi jalar 19,56%, dan *brownies* ubi kayu 19,25%. Kemudian pada kue kering, kandungan protein tertinggi terdapat pada kue kering ubi talas dengan persentase 19,87%, sedangkan kue kering ubi kayu dan ubi jalar memiliki kandungan protein yang sama yaitu 19,75%.

5.2 Saran

Dalam penelitian ini tidak dilakukan uji mikrobiologis untuk menentukan kualitas keamanan produk brownies dan kue kering. Oleh sebab itu penelitian selanjutnya untuk lebih berfokus pada uji mikrobiologi.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani. 2012. *Uji kandungan gizi terhadap beberapa makanan khas palopo*. Jurusan Pendidikan Biologi, F.MIPA, STKIP Pembangunan Indonesia: (83-84)
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Astawam, M. 2009. *A Z Ensiklopedia Gizi Pangan*. Jakarta: Rakyat
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pngolahan Daging dan Analisis Produk*. Universitas Diponegoro. Semarang
- deMan, M jhon. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB
- Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Po Box 220, Bogor, Jawa Barat, Indonesia
- Direktorat Gizi. 1981. *Komposisi Kimia Ubi Jalar*. Direktorat Gizi Departemem Kesehatan RI. Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta
- Eva, hasriani. 2018. Analisis penilaian organoleptik dan nilai gizi kue tradisional bagea substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3 (1)
- Fadhillah Laila, dkk. Seleksi Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) Lokal Berdaya Hasil Tinggi Asal Indonesia berdasarkan Karakter Umbi. *Jurnal Argowilodra*, 1 (1)
- Hafidz, U. 2009. *Karakteristik biscuit prebiotik berserat tinggi dari tepung komposit ubi kayu dan ubi jalar yang diperkaya krim yogurt berprobiotik*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Harr, R. 2013. *Resensi Ilmu Laboratorium Klinis*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Hastuti, S., Ulya Millatul dan Sunhaji, M. 2011. *Peningkatan nilai guna buah Mangrove *Sonneratia caseolaris**. Seminar Nasional. Reformasi pertanian terintegrasi menuju kedaulatan pangan. Madura: Universitas Trunojoyo

- Irawan, M.A. 2007. *Glukosa dan Metabolisme Energi*. Sport Science Brief. 1(6): 12-5
- Ismayani . 2007:5. *Cara Pembuatan Brownies*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Juanda, D. dan Cahyono, B. 2000. *Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta
- Kusmawati, dkk.,. 2000. *Dasar dasar Pengolahan Hasil*. Pertanian I. Central Grafika. Jakarta
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 2018
- Laksmi, R.(2012). Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubsitusi telur rebus. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 453-460
- Lastariwati, B. 2011. Brownies Puree Ubi Jalar Putih Sebagai Produk Unggulan dan Makanan Berserat dan Kaya Gizi. Jurusan PTBB FT UNY.
- Lionora G, D.R.S. Dewi, Des Rahaju. 2013. Analisis Kelayakan Bisnis Kue Muffin Dari Tepung Uwi. Widya Teknik. *Journal wima*, 12 (1): 92–102. [Http://www.Academia.Edu/3431501/Analisis_Kelayakan](http://www.Academia.Edu/3431501/Analisis_Kelayakan) (diakses 15 Mei 2019)
- Logo, O. 2011. *Deskripsi Morfologi Beberapa Jenis Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L.) Lam.) Berdasarkan Pola Pemanfaatan Oleh Suku Dani di Distrik Kurulu Kabupaten Jawawijaya*. Skripsi. Universitas Negeri Papua. Manokwari
- M. Lies, Suptrapti. 2003. *Tepung Ubi jalar Pembuatan dan pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta
- Meilgaard. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. Boston:CRC
- Muchtadi Tien R dan Sugiono, 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nasiru, M. 2014. *Teknologi Pangan; Teori Praktis Dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Untoro, NS, Kusrahayu dan Setiani B.E., 2012, Kadar air, Kekenyalan, Kadar lemak dan Citarasa Bakso daging Sapi dengan Penambahan Ikan

- Bandeng Presto (*Channos channos* Forsk), *Jurnal Animal Agriculture*, 1 (1): 567-583
- Pattikawa, Andrew B. 2012. Analisis Nutrisi Umbi Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam.) Untuk Konsumsi Bayi Dan Anak-Anak Suku Dani Di Distrik Kurulu Kabupaten Jayawijaya. *Jurnal AGROTEK*, 3(2)
- Prihatman, Kemal. 2000. *Budidaya Pertanian Ubi kayu*. Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan, Proyek PEMD, BAPPENAS
- Riani. 2013. *Penentuan Kadar Protein dengan Metode Kjehdahl*.
<http://rianitusaya.blogspot.com.2012/10/protein-metode-kjehdahl.html>
 (diakses 28 Agustus 2019) .
- Richana, Nur. 2012. *Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Nuansa Cendikiawan.
- Roosganda Elizabeth, 2011. *Iptek Tanaman Pangan*, 6 (2)
- Rosmarkam dan Yuwono. 2002. *Ilmu Kesuburan Tanah*. UGM Press. Yogyakarta.
- Sarwono. 2005. *Ubi Jalar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Siregar, RJH. (2011). *Pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung talas dan karboksimetil selulosa (CMC) terhadap mutu roti tawar*. Skripsi. Medan: Universitas Sumatera Utara,.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). *Jurnal Litbang Pertanian*, 28 (2): 63-71.
- Sudomo Aris, Aditya Hani. 2014. *Jurnal Ilmu Kehutanan*. Volume 8 No. 2 - Juli-September 2014
- Suwarna B. 2004. Trisno Suwito Penyelamat Umbi-umbian. Kompas
- Syarief , R dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industry Pertanian*. Medyatama Sarana Prakasa. Jakarta
- Syarfaini, dkk., 2017. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Sebagai Alternatif Perbaikan gizi di Masyarakat. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Semarang
- Wahidah, N. 2010. Komponen Komponen yang Memengaruhi Cita Rasa Bahan Pangan. <http://www.idazweek.co.cc/2010/2komponen-komponen-yangmemengaruhi-cita.html>

- Welli, Y. 2012. Pemanfaatan Umbi Talas Sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Cookies Yang Disuplementasi Dengan Kacang Hijau. Universitas Terbuka. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Volume 13 Nomor 2: 94-106
- Widiastoety, 2003. *Pengaruh Bubur Ubi Kaya dan Ubi Jalar terhadap Pertumbuhan Plantet Anggrek*. Denrobium J. Hort. 13 (1)
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G. 1995. *Enzim Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno , F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. Medan