

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Secara umum dapat disimpulkan bahwa perlakuan penambahan putih telur dan ekstrak seledri terbaik pada *cheese stick* growol adalah dengan menggunakan 7% putih telur dan 3% ekstrak seledri.

Secara khusus dapat disimpulkan:

1. Penambahan putih telur dan ekstrak seledri terhadap karakteristik fisik *cheese stick* growol yaitu tekstur, menunjukkan tidak adanya pengaruh yang dihasilkan oleh penambahan putih telur dan ekstrak seledri secara signifikan terhadap tekstur *cheese stick* growol Uji warna menunjukkan penambahan putih telur dan ekstrak seledri berpengaruh terhadap warna merah (red). Pada warna kuning (yellow) yang dihasilkan *cheese stick* growol menunjukkan perbedaan yang tidak signifikan pada penambahan putih telur dan ekstrak seledri.
2. *Cheese stick* growol dengan konsentrasi penambahan 7% putih telur, 3% ekstrak seledri merupakan *cheese stick* growol yang paling disukai atau terbaik. *Cheese stick* growol memiliki kandungan sifat kimia, yaitu kadar air sebesar 2,55%, kadar abu sebesar 2,08%, kadar protein sebesar 6,67%, kadar lemak sebesar 41,01% dan kadar karbohidrat *cheese stick* growol sebesar 88,30%.

B. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk memperbaiki tekstur dari *cheese stick* growol dan karbohidrat pada *cheese stick* growol agar sesuai dengan syarat mutu kue kering berdasarkan SNI.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2003. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anjarsari, B. 2010. Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi) Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu. ISBN: 978-979-756-612-8.
- Anonim, 2015. **Badan Pusat Statistik Indonesia.** <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/880>. Diakses pada tanggal 23 November 2018.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ashari, S. 1995. Hortikultura, Aspek Budidaya. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Belitz, H.D. and W. Grosch. 1999. Food chemistry. Second Edition. Springer. Verlag. Berlin Heidenberg.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta
- Budiyanto, M.A.K., 2002. Dasar-Dasar Ilmu Gizi, Malang: UMM Press. Hal. 149.
- Budiyanto, H.M.A Kresno. 2004. Mikrobiologi Terapan. Cetakan Ketiga. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang. ISBN: 979-3021-37-3.
- Charley, H. 1982. Food Science. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Hammershoj, M. and J. Anderson. 2002. Egg processing focus on the functional properties of egg albumen powder. Poultry International. 41: 18-24.
- Cunningham, F.E. 1976. Properties of egg white foam drainage. J. Poultry Sci. 55:738-743.
- Dalimartha, S., 2000, Atlas Tumbuhan Obat Indonesia, Jilid II, 126-130, Trubus Agriwidya, Depok.
- Demam, M. John. 1997. Kimia Makanan. Bandung: ITB
- Demam. 1999. Principle of Food Chemistry. Connecticut: The Avi Publishing Co., Inc., Westport.

- Fellow, P. J. 1990. Food Processing Technology Principles and Practice. Ellis Horwood Limited. New York.
- Fennema, Owen R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Kartika, B., Hastuti P. Dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kanetro Bayu dan Sri Luwihana. 2015. **Komposisi Proksimat dan Kandungan Bakteri Asam Laktat Oyek Terbaik dari Perlakuan Penambahan Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Berdasarkan Tingkat Kesukaannya**. Jurnal Agritech. Vol. 35 No. 3.
- Koeswara, S. 1991. Kontrol Terhadap Reaksi Browning Dalam Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Koswara, S. 2013. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian. Jakarta: USAID.
- Kumala, 2003. Peran Asam Lemak Tak Jenuh Jamak Dalam Respon Imun. Jurnal Indonesia Media Assosiasi.
- Lewis, M.J. 1987. Physical Properties Of Food and Food Processing systems. Ellis Horwood Ltd. England.
- Lidiasari E, Syafitri MI, Syaiful F (2006) Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik Dan Kimia yang Dihasilkan. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. Inderalaya.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton, Florida: CRC Press
- Merdiyanti, A. 2008. Paket Teknologi Pembuatan Mie Kering dengan Memanfaatkan Bahan Baku Tepung Jagung. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor. Hal: 6-10.
- Moehyi, S., 1992. Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga. Bharata. Jakarta.
- Murti, T. W., dan T. Hidayat. 2009. Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavour Keju. Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture 34 (1) :10-15.
- Nugraeni, R.D. 2016. Karakteristik Fisik dan Tingkat Kesukaan Mi Segar dengan substitusi tepung growol serta evaluasi sifat kimia produk terbaik. Skripsi.

Jurusan teknologi hasil pertanian. Fakultas agroindustri. Universitas mercu buana yogyakarta.

Oktavianingsih Y. 2009. Pengaruh Fortifikasi Tepung Rumpit Laut *Eucheuma Cottonii* pada Stick Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*) [Abstrak]. 1 hlm.

Pribadi Halim. 2014. Bisnis Keripik Wortel. Diakses tanggal 3 Maret 2019. <http://pribadihaliem.blogspot.co.id>

Rahayu, E.S., Djafa, T.F., Wibowo, D., dan Sudarmadji, S. 1995. Laporan penelitian Isolasi Bakteri Asam Laktat dan Karakterisasi Agensi yang berpotensi sebagai Biosafety makanan Indonesia. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Rahmawati, Ria dan Luwihana, Sri. 2013. **Variasi Penambahan Inokulum Yeast Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Tingkat Kesukaan Konsumen Oyek.** Jurnal AgriSains Vol.4 No.7. ISSN : 2086-7719

Richana N. dan Suarni. 2007. Teknologi Pengolahan Jagung. In Sumarno et al. Jagung: Teknik Produksi dan Pengembangan. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 386-409.

Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar. Budidaya dan Pasca Panen. Kanisius, Yogyakarta. Hal: 6-10.

Romanoff, A.L. and A.J. Romanoff. 1963. The Avian Egg. 2nd Ed. John Wiley and Sons, Inc. New York.

Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo. 124 hlm.

Salim, E. 2011. Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf, Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu. Andi Offset. Yogyakarta.

Sari A. N. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 3 (4) 152:156.

Silverside, F.G. and T.A. Scott. 2000. The relationships among measure of egg albumen height, pH and whipping volume. J. Poultry Sci. 83:1619-11623.

Sirait, C.H. 1986. Telur dan Pengolahannya. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.

Surbakti, S. 2010. Asupan Bahan Makanan dan Gizi Bagi Atlet Renang. Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Medan. Medan: 112.

- Soekarto, S.T.1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Penerbit Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Soewito. 1991. Bercocok Tanam Seledri. Titik Terang: Jakarta.
- Steel, R.G.D and J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur statistika suatu Pendekatan Biometrik, Jakarta. Terjemahan PT Gramedia.
- Suarni. 2009. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (Cookies). Jurnal Litbang Pertanian, 28(2), 2009.
- Suarni, O. 2001. Karakteristik Tepung Jagung Beberapa Varietas/Galur. Palu: Prosiding Seminar Regional BPTP
- Sudarsono., et al. 1996. Tumbuhan Obat. Yogyakarta: Pusat Penelitian Obat Tradisional UGM. h:30-35.
- Sutanti, A, Sri Luwihana dan Bayu Kanetro. 2013. Pengaruh Perlakuan Pendahuluan dan Konsentrasi Tepung Kacang Tunggak (Cowpea) Terhadap Sifat Fisik dan Tingkat Kesukaan Oyek. Jurnal AgriSains Vol. 4 No. 7, P: 11.
- Tabrani. 1997. Teknologi Hasil Perairan. Riau: Universitas Islam Riau Press.
- Thomas, A., N., S., 1989, Tanaman Obat Tradisional I, 62-65, Kanisius, Yogyakarta.
- Ulfah, T. A. 2012. Staphylococcus aureus pada Keju dan Penanggulangannya. Bogor: Prosiding Seminar Nasional Tekonologi Inovatif Pascapanen Pertanian III, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. ISBN: 978-979-1116-32-9.
- USDA. National Nutrient Data Base for Standard. 2014. Basic Report 11457, Spinach, raw. The national Agricultural Library.
- Whitaker, J.R. and S.R. Tannenbaum. 1977. Food Protein. AVI Publishing Company, inc., Westport, Connecticut.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor. Embrio Press.
- Winarno. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur : Komposisi, Penanganan, dan Pengolahannya. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 206 halaman

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

Winarno, F. G dan I. E. Fernandez. 2007. Susu dan Produk Fermentasinya. Bogor: M-Brio Press

Zahro. 2013. Analisis Mutu Pangan dan Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jawa Timur.