

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil formulasi roti canai substitusi ubi jalar putih, maka diperoleh formula terbaik roti canai substitusi ubi jalar putih sebesar 20%, 40% dan 60% dengan menggunakan metode Uji Friedman.

Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek rasa yang paling disukai adalah roti canai substitusi ubi jalar putih persentase 60%, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,43 dan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka. Pada aspek warna yang paling disukai adalah roti canai substitusi ubi jalar putih 20%, dengan nilai rata-rata nilai tertinggi 4,53 dan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka dan juga pada aspek aroma roti canai substitusi ubi jalar putih 20% menunjukkan menunjukkan masing-masing nilai rata-rata tertinggi 4,43 yang berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka. Sedangkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek tekstur yang paling disukai adalah roti canai substitusi ubi jalar putih 20%, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,60 dan berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka.

Namun, berdasarkan hasil analisis hipotesis menunjukkan tidak terdapat pengaruh daya terima konsumen terhadap pembuatan roti canai substitusi ubi jalar putih dengan persentase 20%, 40% dan 60% pada aspek aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

Sesuai dengan tujuan penelitian yaitu pengoptimalan pemanfaatan ubi jalar putih sebagai produk makanan yang dapat di inovasikan menjadi makanan modern, maka formula yang direkomendasikan oleh peneliti yaitu roti canai substitusi ubi jalar putih 20%.

5.2 Saran

1. Penelitian dilanjutkan mengenai kandungan gizi roti canai substitusi ubi jalar putih.
2. Diadakan penelitian lanjutan tentang masa simpan roti canai substitusi ubi jalar putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Associates, Wheat, U.S. 1992. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Djambatan.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2013. *Hasil Produksi Ubi Jalar*. Departemen Republik Indonesia.
- Baharom, Noresah bt, Noresah C. 2002. *Kamus Dewan Edisi Ketiga*. Kuala Lumpur : Harian Sdn. Bhd.
- Baljekar, Mridula, dkk. 2006. *Best Ever Indian Cookbook: 325 Famous Step By Step Recipes for the Greatest Spicy and Aromatic Dishes*. United State Of America: Amazon US.
- Benny Rhamdani. 2013. *Majalah Kompasiana Wisata Kuliner*. Vol. V No.5. <http://wisata.kompasiana.com/kuliner/2013/07/25/lezatnya-roti-cane-ala-alipamokolan-576426.html>. 25 Juli 2013.
- Direktorat Gizi Depkes Republik Indonesia. 2008. *Kandungan Gizi Ubi Jalar*. Jakarta : Departemen Indonesia.
- Gardjito, M; Djuwandi, A; dan Hamayani, E. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek Untuk Percepat Diversifikasi Pangan*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Kayla, Ummu. 2014. *Asal Usul Roti Canai Roti Prata*. Vol.I <http://www.rotimaryam.com/2014/10/asal-usul-roti-maryam-roti-canai-roti-prata.html>. 8 Oktober 2014.
- Ko, Sangjin. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat Dengan Ragi Alami*. Jakarta: Karah Media.
- Marsden, William. 2008. *Sejarah Sumatra*. Jakarta : Komunitas Bamby.
- Muhariati, M. 2008. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Murdani, Heri. 2010. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Jakarta : Demedia Pustaka.
- Nimpuno, Diah. 2013. *Roti Besar Untuk Antaran dan Usaha*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gita, Sherly, N. 2014. *Daya Terima Konsumen Terhadap Pizza Buns (Roti Pizza) dengan substitusi Ubi Jalar Putih*. [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

- Paran, Sangkan. 2009. *Rahasia Dapur Ibu 100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry dan Kue Kering*. Jakarta : PT. Kawan Pustaka.
- Purwoko, Gatot. 2007. *Yok Makan Enak Di Jabodetabek*. Jakarta : Intisari.
- Ridawati, Dr, M.Si; Alsuhehndra. Dr, M.Si 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta : UNJ Press.
- Rukmana, Rahmat. 1993. *Kumpulan Kliping Ubi Jalar Pengenalan Objek Budidaya Pasca Panen. Prospek Ubi Jalar*. Bogor : Pusat Pertanian Trubus.
- S, Theresia, Vini; R, Indra, Denny. 2008. *Camilan Era Kolonial*. Jakarta : Erlangga.
- Syarbini, Husin; Casofa, Fachmy, M. 2013. *A-Z Bakery : Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo : Metagraf.
- Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono, Prof. DR. 2012. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung : Alfabeta.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Syarat Mutu Tepung Terigu*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 1999. *Syarat Mutu Susu Bubuk*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Syarat Mutu Garam Beryodium*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Syarat Mutu Telur Ayam Untuk Dikonsumsi*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 2002. *Syarat Mutu Minyak Goreng*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *Standar Mutu Ubi Jalar*. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Santoni. 2009. *Tips Meningkatkan Mutu Roti*. *Majalah Food Review*. Vol IV, No.4 <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55614>. 12.Mei 2012.

Tim Dapur Demedia. 2010. *Kitab Masakan Kumpulan Resep Sepanjang Masa*. Jakarta : Demedia Pustaka.

Tim Dosen. 2011. *Buku Pedoman Skripsi/ Komperhensif/ Karya Inovatif (S1)*. Jakarta : Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Winarti, Sri. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Winneke, Odilia; Habsari Rinto. 2001. *Kamus lengkap bumbu Indonesia*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.