

BAB V

KESEIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kulit risoles singkong ialah adonan yang terbuat dari singkong *puree* yang dihaluskan dengan penambahan margarin dan garam yang dibentuk tipis seperti kulit risoles pada umumnya. Salah satu upaya untuk meminimalkan kerusakan dan mempertahankan kulit risoles singkong maka dilakukan penyimpanan dengan teknik beku.

Data yang didapatkan dari penilaian panelis agak terlatih sebanyak 25 orang hasil hipotesis penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan antara kulit risoles singkong segar dengan kulit risoles beku dari aspek yaitu warna, rasa, dan aroma. Sedangkan pada aspek tekstur kulit risoles singkong berbeda dengan kulit risoles beku. Akan tetapi bila dilihat dari hasil uji kualitas kulit risoles beku memiliki nilai yang lebih tinggi dari kulit risoles singkong segar. Hal ini sesuai dengan harapan bahwa kulit risoles beku memiliki kualitas yang hampir sama dengan kulit risoles singkong segar.

5.2 Saran

Adapun beberapa saran yang di ambil dari penelitian ini, adalah:

1. Penelitian lanjutan tentang daya simpan, pengemasan dan perhitungan harga jual kulit risoles singkong beku.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti. L.H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Amaliah dan Agnes.M. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Penerbit: Kencana, Jakarta
- Alsuhendra dan ridawati. 2008. *Penilaian Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Associates Wheat. 1981. *Pedomana Pembuatan Roti dan Kue*. Penerbit: Djambatan, Jakarta
- Effendi Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Ensiklopedia, Wikipedia Indonesia. 2016. *Risoles*. Google: [<https://id.wikipedia.org/wiki/Risoles>].
- Ganie Suryati. 2003. *Upah Boga Di Indonesia Siklopedia Pangan dan Kumpulan Resep*. Jakarta: Gaya Favorit Press
- Gardjito Murdijati. 2013. *Pangan Nusantara*. Penerbit: Kencana. Jakarta
- Habsari, Rinto (2002). *Snack Gurih Goreng*. Gramedia Pustaka Utama [Google Book]
- Jurnal Boga dan Gizi. 2014 *Penambahan Puree Singkong Pada Pembuatan Kulit Lumpia*. Penerbit: Universitas Negeri Surabaya
- Khasanah Nur Putri. 2016. *Perbedaan Kualitas Zuppa Soup Dengan Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Penerbit : UNJ Press
- Kementrian Pertanian. Jakarta. *Profil Ubi Kayu Dalam Rangka Menarik Investor*. 2015.
- Salim Emil.2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Liliy Publisher
- Setyawan Budi. 2015. *Budidaya Ubi-Umbian Padat Nutrisi*. Yogyakarta:Penerbit Pustaka Baru Press.
- Sutomo Budi. 2012. *Rahasia Sukses Membuat Cake, Roti, Kue Kering & Jajanan Pasar*. Penerbit: Nsbooks

Suyanti dan Murtiningsih. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta Agromedia Pustaka, 2011

Syarbini Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Penerbit Mantagraf

Tilofa Martina. 2016. *Pengaruh Penambahan Margarin Pada Pembuatan Kulit Risoles Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Penerbit : UNJ Press

Winarno F.G. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penerbit: PT. Gramedia. Jakarta