

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan :

1. Kombinasi tepung kacang mete dan tepung kulit singkong memberikan pengaruh beda nyata terhadap kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat dan tekstur biskuit dan tidak berbeda nyata terhadap kadar protein, kadar air, angka lempeng total dan angka kapang khamir biskuit.
2. Kombinasi tepung kacang mete dan tepung kulit singkong yang tepat untuk membuat biskuit dengan kualitas yang paling baik dilihat dari hasil analisis kimia, fisika, mikrobiologi, dan organoleptik adalah biskuit kombinasi tepung kacang mete dan tepung kulit singkong 30% : 20%.
3. Kombinasi tepung kacang mete dan tepung kulit singkong dapat meningkatkan kandungan serat pada biskuit secara signifikan dengan kadar serat paling tinggi pada biskuit kombinasi tepung kacang mete dan tepung kulit singkong 20% : 30% sebesar 20,93%.

B. SARAN

Saran untuk penelitian selanjutnya adalah :

1. Perlu dilakukan tahapan penghilangan lemak sebelum uji proksimat kadar serat tepung kacang mete supaya kadar serat yang dihitung lebih akurat.
2. Perlu menggunakan metode mikro-kjeldahl untuk penentuan kadar protein biskuit supaya kadar protein yang dihitung lebih akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Abitogu, A. 2009. Physicochemical parameters and fatty acid composition of cashew nut (*Anacardium occidentale*) oil. *Nigerian journal of Chemical Research*.7(2): 190-199.
- Adam, M.R. dan Moss, M.O. 2008. *Food Microbiology 3th edition*. The Royal Society of Chemistry, Cambridge.
- Adebajo, L.O., dan Diyaolu, S.A. 2003. Mycology and spoilage of retail cashew nuts. *African Journal of Biotechnology*, 2(10) : 369-373.
- Aderemi, F.A. dan Nworgu, F.C. 2007. Nutritional Status of Cassava Peels and Root Sieviate Biodegraded With *Aspergillus niger*. *American-Eurasian J. Agric. & Environ. Sci*, 2(3) :308-311.
- Alasavar, C. dan Shahidi, F. 2009. *Tree Nuts: Composition, Phytochemicals, and Health Effects*. CRC Press, Boca Raton.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis, 16th edition*. AOAC International, Maryland.
- Aprianita, N. dan Wijaya, H. 2010. *Kajian Teknis Standart Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202010/prosiding%202010%20UNLAM/KAJIAN%20TEKNIS%20STANDAR%20NASIONAL%20INDONESIA%20BISKUIT.pdf>. 11 September 2014.
- APTINDO. 2014. *Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia)*. <http://www.aptindo.or.id/pdfs/Update%20overview%2011%20Juli%202014.pdf>. 11 September 2014.
- Arisman, M. B. 2008. *Buku Ajar Ilmu Gizi: Keracunan Makanan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Aro, S. O., Aletor, V. A., Tewe, O. O., dan Agbede, J. O. 2010. Nutritional Potentials of Cassava Tuber Wastes: A Case Study of a Cassava Starch Processing Factory in South-Western Nigeria. *Livestock Research for Rural Development*, 22 (11) : 42-47.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun edisi pertama*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang-kacangan dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Luas Panen Produktivitas Tanaman Ubi Kayu Seluruh Provinsi Tahun 2012*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011a. *Biskuit. SNI-2973:2011*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992b. *Biji Mete Kupas (Cashew kernels). SNI 01-2906-1992*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992c. *Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006d. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. SNI 01-3751-2006*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Boobies, W. J., Baker, J. S., dan Davies, B. 2006. Development of a Healthy Biscuit: an Alternatives Approach to Biscuit Manufacture. *Nutition Journal*, 5(7): 7-20.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Cipollone, R., Ascenzi, P., Tomao, P., Imperi, F., dan Visca, P. 2008. Enzymatic detoxification of cyanide : clues from Pseudomonas aeruginosa Rhodanase. *J Mol Microbiol Biotechnol*. 15(2-3) : 199-211.
- deMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Press, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan edisi ketiga*. UI Press, Jakarta.
- Djaafar, T. F. dan Rahayu, S. 2000. *Ubi Kayu dan Olahannya*. Kanisius, Yogyakarta.
- Djuwardi, A. 2003. *Cassava ; Solusi Pemberagaman Kemandirian Pangan*. Grasindo, Jakarta.
- Duke, J.A. 2001. *Handbook of Nuts*. CRC Press, Boca Raton.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fardiaz, S. dan Margino. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Fatimah, T. 2002. Teknik Analisis Kadar Serat Kencur. *Temu Teknis Fungsional Non Peneliti*. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat, Bogor.
- Gasperz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. Armico, Bandung.
- Hartati, I. 2008. Inaktivasi Enzimatis Pada Produksi Linamarin Dari Daun Singkong Sebagai Senyawa Anti Neoplastik. *Momentum*. 4(2) : 1-6.
- Hediyani, N. 2013. *Tips Bijak Mengkonsumsi Lemak*. <http://www.dokterku-online.com/index.php/article/121-tips-bijak-mengkonsumsi-lemak.28> Agustus 2014.
- Hesti, A.P., Affandi, D.R., dan Ishartani D. 2013. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dengan Beberapa Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 20-29.
- Hidayat, S. 2009. Peluang Penggunaan Kulit Singkong sebagai Pakan Unggas. Dalam: *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 13-14 Agustus 2009. Balai Penelitian Ternak, Bogor. Hal: 655-665.
- Hutami, F.D dan Harijono. 2014. Pengaruh Penggantian Larutan dan Konsentrasi NaHCO_3 terhadap Penurunan Kadar HCN Pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4) : 220-230.
- Jutono, J., S. Hartadi, K. S. Siti., Susanto dan Suhadi. 1980. *Mikrobiologi Umum*. Departemen Mikrobiologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Kementerian Perindustrian Indonesia. 2013. *Impor Tepung Terigu Turun 34,92%*. <http://www.kemenprin.go.id/artikel/3199/Impor-Tepung-Terigu-Turun-34,92%>. 27 Agustus 2014.
- Kent, N.L. 1975. *Technology of Cereal with Special Reference to Wheat 2nd edition*. Pergamon Press, Ltd, Oxford.
- Kosoko, S.B., Oluwole, O.B., A.O. Darmola, Adepoju, M.A., Oyelakin, A.J., Tugbobo-amisu, A.O., Alagbe, G.O. dan Elemo, G.N. 2014. Comparative Quality Evaluation of Roasted Cashew Nut Kernel : Effect of Roasting Methods. *Advance Journal of Food Science and Technology*, 6(12): 1362-1371.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Kusumawardhani, L. S. 2008. Pengaruh Pengolahan Tepung terhadap Sifat Fisik-Kimia serta Retensi β -karoten pada Ubi Jalar Orange dan Antosianin pada Ubi Jalar Ungu. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.

- Larmond, E. 1997. *Laboratory Methode for Sensory Evaluation of Food Product*. Interscience Publishing, New York.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2) : 141-146.
- Manley. 1998. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies*. Chisester: Ellis Horwood Limited Publishers, New York.
- Marsye, M. S. 1999. *Pengolahan Kue dan Roti*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Materka, A. dan Strzelecki, M. 1998. *Texture Analysis Methods*. Technical University of Lodz Press, Poland.
- Mathews, R. H. dan Dawson. 1963. Performance of Fats and Oils in Pastry and Biscuit. *Journal Cereal Chemistry*, 4(3) : 40-45.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering 2nd edition*. The Avi Publishing Company, New delhi.
- Matz, S. A. dan Matz, T. D. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Technology Company, New delhi.
- Muhlisin, A. 2014. *Keracunan Singkong*. <http://mediskus.com/penyakit/keracunan-singkong.html>. 30 Agustus 2014.
- Nandi, B. K. 2011. *Cashew Nut Nutritional Aspects*. <http://www.fao.org/docrep/005/ac451e/ac451e0b.htm>. 29 Agustus 2014.
- Nolsoe, H. and U. Ingrid. 2009. The acid and alkaline solubilization process for the isolation of muscle proteins: State of the Art. *J. Food Bioprocess Technol*, 2(1) :1-27.
- Nuraini, P. F. 2008. Pengaruh Kombinasi Tepung Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) dan Tepung Daun Bayam Merah (*Blitum rubrum R.*) terhadap Kualitas Biskuit. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Ojinaka, M.C dan Agubolum, F.U. 2013. Nutritional and Sensory Properties of Cashew Nut-Wheat Based Cookies. *American Journal of Food And Nutrition*,3(3): 127-134.
- Owiredu, I., Laryea, D., and Barimah, J. 2014. Evaluation of Cashew Nut Flour in the Production of Biscuit. *Nutrition & Food Science*, 44(3) : 204-211.

- Pratiwi, I. D. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Kualitas Muffin. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2 (1) : 17-23.
- Purawisastra, S. 2001. *Detoksifikasi dan Peningkatan Kadar Protein Singkong Pahit*, Badan Litbang Kesehatan. <http://digilib.litbang.depkes.go.id>. 20 Juni 2015.
- Reza, M. 2013. *Kandungan Gizi dan Manfaat Kacang Mete*. <http://kesehatan.kompasiana.com/makanan/2013/10/16/kandungan-gizi-dan-manfaat-kacang-mete-601867.html>. 29 Agustus 2014.
- Rukmana, N. 2009. *Indonesia Pengekspor Mete Terbesar*. <http://bisnisukm.com/indonesia-pengekspor-mete-terbesar.html>. 28 Agustus 2014
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu: Budi Daya Pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Rukmana, R. dan Yuniarsih, Y. 2001. *Aneka Olahan Ubi Kayu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Salami, R. I. dan Odunsi, A. A. 2003. Evaluation of Processed Cassava Peel Meals as Substitutes for Maize in Diets of Layers. *Int. J. Poult. Sci*, 2 (2) : 112-116.
- Sembiring, N.V.N. 2009. Pengaruh Kadar Air dari Bubuk Teh Hasil Fermentasi terhadap Kapasitas Produksi pada Stasiun Pengeringan di Pabrik Teh PTPN IV Unit Kebun Bah Butong. *Karya Ilmiah*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Setyowati, W. T. dan Nisa, F. C. 2014. Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung : Tepung Terigu dan Penambahan *Baking Powder*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3) : 224-231.
- Smith, W. H. 1972. *Biscuit, Crackers, and Cookies*. Aplied Science Publisher Ltd, London.
- Soetanto, N. E. 2001. *Membuat Potilo dan Kerupuk Tela*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Stewart, J. 2013. *How to Make Your Own Cashew Flour for Gluten Free Baking*. <http://knowgluten.me/2013/12/01/how-to-make-your-own-cashew-flour-for-gluten-free-baking/>. 30 Agustus 2014.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Hayono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistyo, B. 1999. *Pengelolaan Roti*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking 3th edition*. The AVI Publishing Company, New delhi.
- Suprapti, M. L. 2004. *Jelly Jambu Mete*. Kanisius, Yogyakarta.
- Supriyadi. 1995. Pengaruh Tingkat Penggunaan Hasil Fermentasi Kulit Ubi Kayu oleh Jamur *Aspergillus niger* dalam Ransum terhadap Performa Ayam Pedaging Periode Starter. *Naskah Skripsi-S1*. Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Taylor, L. 1996. *Cajueiro (Anacardium occidentale)*. <http://www.rain-tree.com/cajueiro.htm#.VYTFsNyqqkr>. 20 Juni 2015.
- Ubaidillah, S. 2009. Studi Pengupasan Kulit Singkong dengan Pisau Melingkar. *Naskah Skripsi-S1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Van Boekel, M.A.J.S. 2006. Formation of Flavor Compounds in the Maillard Reaction. *Biotechnology Advances*, 24(1): 230-233.
- Wikanastri, H. Utama, C.S. dan Suyanto, A. 2012. Aplikasi Proses Fermentasi Kulit Singkong Menggunakan starter Asal Limbah Kubis dan Sawi Pada Pembuatan Pakan Ternak Berpotensi Probiotik. *Dalam: Seminar Hasil-hasil Penelitian*. Semarang. Hal: 281-287.
- Williams, M. 1979. *Food Fundamental 3th edition*. John Wiley and Sons, New York.
- Winarni, D. 1995. Kajian Potensial Beberapa Bahan Tambahan Kue Kering. *Naskah Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi edisi kesembilan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yeoh, H. H., Tatsuma, T. dan Oyama, N. 1998. Monitoring the cyanogenic potential of cassava: the trend towards biosensor development. *Trend in Analytical Chemistry*, 17(1): 234-240.