

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap tempe kacang tunggak dapat disimpulkan bahwa:

1. Ada interaksi yang sangat nyata antara perlakuan jenis bahan pengemas dan waktu fermentasi terhadap kadar air, kadar Nitrogen terlarut, dan warna tempe kacang tunggak.
2. Tidak ada interaksi yang sangat nyata antara perlakuan jenis bahan pengemas dan waktu fermentasi terhadap kadar protein, tekstur, rasa, aroma, kekompakan dan warna tempe kacang tunggak .
3. Kombinasi perlakuan bahan pengemas plastik dan waktu fermentasi 24 jam memberikan hasil tempe kacang tunggak yang berkualitas baik.
4. Kombinasi perlakuan bahan pengemas plastik dan waktu fermentasi 24 jam menghasilkan tempe kacang tunggak dengan rata-rata kadar protein 11.97% , kadar air 61.26%, kadar Nitrogen terlarut 0.28% , tekstur 3.46 mm , aroma 7.53, rasa 7.87, warna 7.93, kekompakan 8.5 , nilai PER 2.39 .

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap senyawa antigizi tempe kacang tunggak

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1979. **Daftar Komposisi Bahan Makanan**. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- Anonymous. 1980. **Standar Industri Indonesia, Mutu dan Cara Uji Tenpe Kedelai**. ✓
Departemen Perindustrian
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedarnawati, Budiyanto, S. 1989. **Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan**, PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Astuti, M. 1986. **Uji Gizi I**. PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Astuti, M., dan Gardjito, M., 1986. **Pangan dan Gizi**, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Fardiaz, S., 1992. **Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut**, PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- Kartika, B., 1988. **Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan**, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Kasmidjo, R.B., 1990. **Tenpe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya**, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Kasno, A., 1990. **Uji Daya Hasil Lanjut Kacang Tunggak**, Laporan Hasil Penelitian, Proyek Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Malang
- Eumalaningsih, S., 1997. **Optimalisasi Proses Biokonversi Untuk Meningkatkan Kemegulan Kompetitif Industri Pangan Basis Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*)**, Riset Unggulan Terpadu (RUT VI), Universitas Brawijaya, Malang
- Lamina, 1989. **Kedelai dan Pengembangannya**, CV Simplex, Jakarta
- Lopez, O.Paredes, Harry, GIL, Castaneda, JGL, 1990. **Sensory Evaluation of Tenpeh Produced by Fermentation of Common Beans**, Journal of Food Science Volume 55 No. 1

- Rahayu, K., 1989. *Mikrobiologi Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Rahayu, W.P., 1990. *Teknologi Fermentasi Umbi-umbian dan Biji-bijian*, Departemen Pdan K, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi, ITB, Bandung
- Sapuan dan Soetrisno, N., 1996. *Bunga Rampai Tempe Indonesia*, Penerbit Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- Sarwono, B., 1996. *Membuat Tempe dan Oncom*, Penerbit Swadaya, Jakarta
- Sudarnadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sudjono, P., 1995. *Meningkatkan Mutu Tempe Indonesia*, Majalah Pangan No. 22, volume VI
- Susanto, T., dan Saneto, B., 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*, PT Bina Ilmu, Surabaya
- Suwayono, O., dan Isneini, Y., 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan dan Gizi, Teknologi dan Konsumen*, Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta