

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Semakin tinggi suhu ekstraksi dan konsentrasi Na-CMC ternyata meningkatkan kadar N total, N terlarut serta viskositas.
2. Semakin tinggi suhu ekstraksi cenderung meningkatkan jumlah endapan. sedangkan semakin tinggi konsentrasi Na-CMC cenderung menurunkan jumlah endapan.
3. Perlakuan suhu ekstraksi dan konsentrasi Na-CMC tidak menyebabkan perubahan pH susu tempe.
4. Produk dengan hasil terbaik diperoleh dari perlakuan suhu ekstraksi 70°C dan konsentrasi Na-CMC 0.3 % dengan kadar N total 2,31 % : N terlarut 0,91 % ; viskositas 47 cpc ; jumlah endapan 4,99 gram serta panelis menyukai kenampakan susu tempe (skor 6,93) ; agak menyukai rasanya (skor 5,46) dan menyukai aromanya (skor 6,14).

6.2. Saran

Dari penelitian yang telah dilakukan, masalah yang dihadapi dalam pembuatan susu tempe ini adalah, masih terbentuknya endapan yang cukup banyak.

Maka berdasarkan hasil penelitian tersebut, saran yang dapat diberikan adalah :

1. Perlu diteliti lebih lanjut mengenai konsentrasi dan jenis penstabil yang lebih sesuai untuk menghasilkan susu tempe dengan kenampakan lebih baik.
2. Perlu penelitian lebih lanjut untuk mengetahui cara pembuatan yang lebih tepat agar menghasilkan susu tempe dengan rasa yang lebih disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1979. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Bahan Tambahan Makanan. Dirjen POM, Depkes R.I.
- Benson. L., 1951. Plant Classification. Raytheon Education Company, Massachusett, USA.
- Considine, M. dan D. Glenn., 1982. Foods and Food Production Encyclopedia. Van Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Fennema, O. R., 1985. Food Chemistry, second edition. Marcel Dekker, Inc., New York.
- ← Furia, T.E., 1968. Handbook of Food Additives, second edition, volume I CRC Press, Boston.
- Hudaya, S. dan S.I. Setiasih., 1988. Mikro nutrien (vitamin -mineral). PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahannya Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kartika, B., Pudji Hastuti dan Wahyu Supartono. 1986. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Larsson, K., 1990. Food Emulsion, second edition. Marcel Dekker, Inc., New York.

Potter, N., 1986. Food Science, Fourth edition, The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

Shurtleff, W. dan A. Aoyagi, 1985. The Book of Tempeh, second edition, Harper and Row, New York.

Smith, A.K., 1972. Soybeans : Chemistry and Technology, The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

Steinkraus, K.H., 1983. Handbook of Indigenous Fermented Foods, Marcel Dekker, Inc., New York.

Sudarmadji, S., B. Harsono, dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.

_____, _____, dan _____, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.

Tranggono dkk., 1989. Bahan Tambahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.

Winarno, F.G., 1986. Kimia Pangan dan Gizi, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.