

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa semakin banyak proporsi air kelapa dan semakin lama fermentasi ternyata meningkatkan kadar N-total, N-terlarut; sedangkan interaksi antara kedua faktor tersebut berpengaruh terhadap N-total, N-terlarut, dan tidak berpengaruh terhadap uji warna, uji aroma, uji rasa, kekentalan, dan kadar garam.

Perlakuan terbaik adalah kombinasi proporsi tempe - air kelapa 1 : 5 dan lama fermentasi 10 hari yang mempunyai kadar N-total 0,47%, N-terlarut 0,28%, kadar garam 12,44%, kekentalan 68,34%, uji warna 5,67%, uji aroma 4,80%, dan uji rasa 4,13%.

6.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat disarankan :

Perlu dilakukan uji-uji lebih lanjut untuk menghasilkan kecap manis yang sesuai dengan standart mutu SII.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut terhadap fermentasi kecap dari air kelapa untuk waktu yang lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1974. Mutu dan Cara Uji Kecap, SII 0032-74. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Blanch, Harvey W, Stephen Drew, Daniel I.C. Wang, 1985. Comprehensive Biotechnology, The Principles, Application and Regulation of Biotechnology in Industry Agricultural and Medicine. Pergamon Press, Oxford, New York, Toronto, Sydney, Frankfurt.
- Child, R. and Nathanael, 1964. "Coconut", Longsmans Green and Co-Ltd, London.
- Considine, D.M., 1982. "Foods and Food Production Encyclopedia", Van Nostrand Reinhold Company, New York.
- Desrosier, N.W., 1988. "Teknologi Pengawetan Pangan", Universitas Indonesia, Jakarta.
- Hanafiah, K.A., 1993. Rancangan Percobaan. Rajawali Press, Jakarta.
- Kumalaningsih, S., 1990. Teknologi Pangan. Penerbit PT. Jawa Pos, Surabaya.
- Kasmidjo, R.B., 1989. Tempe. Kursus Singkat Fermentasi Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Ketaren, S., 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Press, Jakarta.
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Lutony, T.L., 1993. Tanaman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Larmond, E., 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute, Central Experimental Farm, Ottawa.
- Palungkun, R., 1993. Aneka Produk Olahan Kelapa. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Rahayu, K., 1989. Fermentasi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Universitas, Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Steinkraus, K.H., 1983. Handbook of Indegenous Fermented Foods. Volume IX. Mercel Dekker, Inc, New York, USA.
- Somaatmadja, S., dkk, 1985. Kedelai. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor.
- Sudarmadji, S., dkk, 1984. Prosedur Analisa Untuk Makanan Dan Pertanian. Liberti, Yogyakarta.
- Suwaryono, O. dan Ismeini, Y., 1988. Fermentasi Bahan Makanan Tradisional. PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta.
- Suliantari dan Rahayu, Winiati P., 1990. Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian. PAU Pangan dan Gizi, Bogor
- Sudjana, 1989. Desain Dan Analisis Eksperimen. Tarsito, Bandung.
- Suprapti, L., 1984. Seputar Penggunaan Kedelai Dalam Industri. Himpunan Serta Jabaran Materi Siaran Pada Acara "Swakarya", TVRI Stasiun Surabaya.