

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Proporsi tempe - kaldu ayam dan konsentrasi garam memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar protein, kadar garam, dan rasa pada kecap manis "instant" dan tidak berpengaruh terhadap uji warna dan uji organoleptik (warna dan bau) kecap manis "instant" dari tempe. Dari hasil penelitian juga diketahui tidak adanya interaksi antara proporsi tempe - kaldu ayam dan konsentrasi garam terhadap kadar protein, kadar garam dan uji warna.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan antara proporsi tempe - kaldu ayam (1 : 3) dan konsentrasi garam 25% menghasilkan kecap manis "instant" dengan kualitas terbaik. Kecap manis "instant" dari kombinasi perlakuan tersebut mempunyai kadar protein 4.04% dan kadar garam 6.127% .

6.2. Saran

Kecap manis "instant" dari tempe yang diproses dengan penambahan kaldu ayam ini masih mempunyai kekurangan antara lain kadar proteinnya masih rendah bila dibandingkan dengan kecap dari kedelai. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menghasilkan

kecap manis "instant" dengan kadar protein yang lebih tinggi serta perlu penelitian tentang bahan pengemas yang digunakan untuk mengemas kecap manis "instant" sehingga dapat disimpan dalam waktu yang lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1967. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Anonymous. 1973. Mutu Dan Cara Uji Kecap. SII 0032-73. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Anonymous. 1983. Mutu Dan Cara Uji Gula Pasir. SII 0722-83, Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Astawan. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademika Pressindo.
- Buckle, K.A. , 1987. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Hanafiah, K.A.. 1993. Rancangan Percobaan. Rajawali Press. Jakarta.
- Kasmidjo, R.B. 1990. Tempe Mikrobiologi Dan Biokimiawi Pengolahan Serta Pemanfaatannya. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Koswara, S. 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Nurono. S. 1980. Gula Pasir. Departemen Farmasi. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Bandung.
- Purnomo, E. 1992. Penyamakan Kulit Kaki Ayam. Karisius. Jogjakarta.
- Rahayu, K. 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Scheffler, C. William. 1987. Statistika Untuk Biologi. Farmasi. Kedokteran Dan ilmu Yang Bertautan. Penerbit ITB. Bandung.
- Steinkraus, K.H. 1983. Handbook of Indigenous Fermented Food. Marcel Dekker. New York.

- Steinkraus, K.H. 1989. Industrialization of Indigenous Fermented Food. Marcel Dekker, New York.
- Sudarmadji, S. 1984. Prosedur Analisa Untuk Makanan Dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Suprapti Lies. 1984. Seputar Penggunaan Kedele Dalam Industri. Himpunan Serta Jahsran Materi Siaran Mata Acara "Swakarya". TVRI Stasiun Surabaya.
- Tranggono, dkk. 1990. Bahan Tambahan Pangan (Food Additive). Pau Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta.
- Watts , B.M. , G.L. Ylimaki , L.e. Jeffery and L.G. Elias. 1989. Basic Sensory Methods For Food Evaluation. The International Research and Development Centre, Canada.
- Winarno, F.G. . 1981. Kimia Pangan dan Gizi. P.T Gramedia, Jakarta.