

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Ada hubungan signifikan antara NKP dengan PER pada berbagai formula bahan makanan campuran yaitu semakin tinggi NKP maka nilai PER semakin tinggi.
2. Bahan makanan campuran dengan NKP 70 pada penelitian ini memberikan nilai PER dan densitas kamba tertinggi yaitu berturut-turut 2,50 dan 0,70 gr/ml, sedangkan kadar protein = 17,78% (bk) dan viskositas = 10.773,33 cps.
3. NKP 60, NKP 65 dan NKP 70 mempunyai nilai PER lebih besar dari nilai PER yang dianjurkan yaitu 2,1.

6.2. Saran

Penelitian tentang penyusunan bahan makanan campuran dari bahan-bahan nabati lain perlu dilakukan untuk menghasilkan NKP yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahza, A.B., dan Joko Hermanianto, 1997. Manfaat dan Kegunaan Berbagai Produk Olahan kedelai Dalam Industri Pangan dalam Makalah Pelatihan Sehari Menuju Industri Pengolahan Makanan Berbasis Kedelai, Surabaya
- Anonymous, 1979. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Direktorat Departemen Kesehatan RI, Bhatara Karya Aksara, Jakarta
- AOAC, 1984. Official Methods of Analysis of Association Agricultural Chemist. Washington, D.C.
- AOAC, 1990. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemists. Arlington, USA
- Astawan, M., 1995. Beras Bermutu, Yang Bagaimana ? dalam Majalah Femina NO. 48/XXIII Tanggal 7 - 13 Desember 1995, PT Gaya Favorit Press, Jakarta
- Astuti, M., 1988. Uji Gizi I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Buckle, K.A.; R.A. Edwards; G.H. Fleet dan M. Wootton, 1987. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta
- Damardjati, D.S., 1988. Struktur dan Kandungan Gizi Beras. Badan Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan, Bogor
- Hariyadi, P., 1997. Produk Ekstrudat, Flakes dan Tepung Kedelai dalam Makalah Pelatihan Sehari Menuju Industri Pengolahan Makanan Berbasis Kedelai, Surabaya
- Husaini, Y.K., 1993. Makanan Bayi Bergizi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Inayati, I., 1991. Biskuit Berprotein Tinggi dari Campuran Tepung Terigu, Singkong dan Tempe Kedelai, Skripsi. FATETA-IPB, Bogor
- Ismadi, S.D., 1990. Nutrisi dan Kesehatan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Juliano, B.O., 1992. Physicochemical Studies of Rice Starch and Protein. IRRI, Los Banos, Philipines
- Kuswanto, K.R., 1988. Isolasi dan Pengujian Aktivitas Enzim. Pusat Antar Universitas, UGM, Yogyakarta

- Leopold, A.C., 1975. Plant Growth and Development. 2nd edition, TATA Mc. Graw Hill, Publishing Co., New Delhi
- Likuski, J.H.A. dan Forbes, R.M., 1964. Effect of Phytic Acid on The Availability of Zinc in Amino Acid and Casein Diets Fed of Chicks dalam Germinates Seeds For Human Consumption, J.Food Sci. 40:1290
- Manullang, M., Endang S. Sunaryo, dan Eveline Susanto, 1994. Pengolahan Makanan Bayi dan Campuran Beras Kecambah Kedelai, Kecambah Kacang Merah dan Santan Kelapa Menggunakan Pemasak Ekstruder dan Pengering Drum dalam Buletin Teknologi dan Industri Pangan V No. 2 Tahun 1994, Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Muhilal, Idrus Jus'at, Husaini, Fasli Djalal dan Ig. Tarwotjo, 1993. Riset dan Teknologi Unggulan Mengenai Pangan dan Gizi Dalam Menghadapi Masalah Gizi Ganda Pembangunan Jangka Panjang II. Widya Karya Nasional Pangan dan Gizi V, Jakarta
- Poerwosoedarmo dan Djalai Sediaoetama, 1977. Ilmu Gizi, Penerbit Dian Rakyat, Jakarta
- Sediaoetama, 1991. Ilmu Gizi. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Shurtleff dan Aoyagi, 1979. The Book of Tempeh. Harper and Row Publishing, New York
- Sudarmadji dan Markakis, 1977. The Phytate and Phytase of Soybean Tempeh J.Sci Food Agric. 28: 381-383
- Sudarmadji, Haryono dan Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Susanto, T. dan Budi Saneto, 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian, PT. Bina Ilmu, Surabaya
- Suyitno, 1988. Petunjuk Laboratorium Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- Wagenknecht, A.C., L.R. Mattick, L.M. Lewin, D.H. Hand dan K.H. Steinkraus, 1961. Changes in Soybean Lipid During Fermentation, J.Food Sci. 26(4): 373-376
- WHO, 1972. The Health Aspects of Food Nutrition. 2nd edition, WHO Regional Office for Western Pacific, Manila

- Wilson, Eva D., K.H. Fisher dan P.A. Garcia, 1979. Principles of Nutrition. 4th edition John Wiley & Sons, New York
- Winarno, F.G., 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT.Gramedia Pustaka, Jakarta
- Winarno, F.G., 1995. Gizi dan Makanan Bagi Bayi dan Anak Sapihan. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- Wirakartakusumah, M.A., 1992. Sifat Fisik Pangan. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor