

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan rumput laut menyebabkan peningkatan kadar iodium, sedangkan kadar protein dan N terlarut mengalami penurunan.
2. Semakin banyak jumlah rumput laut yang ditambahkan, kadar iodium dalam tempe semakin tinggi. Kadar iodium tertinggi pada konsentrasi rumput laut 40%.
3. Semakin lama waktu fermentasi menyebabkan peningkatan kadar N terlarut dan kadar protein tempe. Kadar N terlarut dan kadar protein tertinggi diperoleh pada waktu fermentasi 28 jam.
4. Dari uji organoleptik rasa, tempe dengan lama fermentasi 28 jam dan konsentrasi rumput laut 30% paling disukai konsumen. Sedangkan untuk tekstur dan kekompakan, tempe dengan lama fermentasi 28 jam dan konsentrasi rumput laut 20% paling disukai konsumen.

6.2. Saran

1. Untuk memenuhi kebutuhan akan iodium, konsumen dianjurkan untuk mengonsumsi tempe dengan penambahan rumput laut sebesar 30%.
2. Diperlukan suatu proses pengolahan yang sesuai untuk tempe dengan penambahan rumput laut ini, karena iodium yang ada mudah teroksidasi karena panas selama proses pengolahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1980. Standar Industri Indonesia : Mutu dan Cara Uji Tempe Kedelai. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta
- Anonimous, 1990. Petunjuk Teknis Budidaya Rumput Laut. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Badan penelitian dan Pengembangan Pertanian, Jakarta
- Anonimous, 1993. Teknologi Penanganan dan Pengolahan Rumput Laut. Sub Balai Penelitian Perikanan Laut Sliipi, Jakarta
- ✓Astuti, M., 1988. Uji Gizi II. Penerbit PT Gramedia, Jakarta
- Astuti, M., 1996. Bunga Rampai Tempe Indonesia, Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- Belitz, W.G., 1987. Food Chemistry. Springer Verlaagg, Berlin
- Fardiaz, S., 1992. Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjut. Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- ✓Guhardja, 1981. Algae. Departemen Botani, IPB, Bogor
- Hermana, 1996. Bunga Rampai Tempe Indonesia, Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- ✓Kartika, B., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- ✓Kasmidjo, R.B., 1989. Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta
- ✓Karmini, 1996. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta

- ✓ Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai, Menjadikan Makanan Bermutu. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- ✓ Lawrence, G.H.M., 1951. Taxonomy Of Vascular Plants. The Macmillan New York
- ✓ Rismunandar, 1983. Bertanam Kedelai Cetakan Keempat. Tarata, Bandung
- ✓ Sarwono, B., 1996. Membuat Tempe dan Oncom. PT. Swadaya, Jakarta
- ✓ Shurtleff, W., 1985. The Book Of Tempeh second edition. Harper Colophon Brooks, New York
- Smith, G.M., 1951. Cryptogamic Botany. Mc Graw Hill Book Company, London
- ✓ Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty, Yogyakarta
- ✓ Suliantari dan Rahayu, 1990. Teknologi Fermentasi Biji-bijian dan Umbi-umbian. PAU Pangan dan Gizi, IPB, Bogor
- ✓ Suyanto, 1996. Bunga Rampai Tempe Indonesia. Yayasan Tempe Indonesia, Jakarta
- ✓ Tanuwidjaja, E., 1991. Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Tempe Di Indonesia. JKTI Volume I
- ✓ Winarno, F.G., 1991. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. PT. Kanisius, Jakarta
- Winarno, F.G., 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta