

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan analisa dapat disimpulkan bahwa :

1. Cara *blanching* berpengaruh terhadap kadar protein, lemak dan abu tepung tempe.
2. Cara *blanching* berpengaruh terhadap kadar protein, abu, serat kasar, warna, dan densitas kamba pada makanan campuran.
3. Proporsi tepung tempe dan tepung bipang berpengaruh terhadap kadar protein, lemak, abu, serat kasar, daya serap air, viskositas, warna dan densitas kamba.
4. Interaksi antara kombinasi perlakuan *blanching* dan proporsi tepung tempe-tepung bipang terjadi pada hasil pengukuran kadar abu, viskositas dan densitas kamba bahan makanan campuran.
5. Pengujian organoleptik terhadap warna, rasa, aroma (bau) dan tekstur dari masing-masing produk hasil kombinasi perlakuan *blanching* dan proporsi tepung tempe-tepung bipang menunjukkan perbedaan yang nyata.
6. Pengujian *Protein Efficiency Ratio* (PER) menunjukkan bahwa makin meningkat proporsi tempe maka makin besar pula nilai PER protein bahan makanan campuran.

7. Berdasarkan keseluruhan hasil uji dipilih perlakuan terbaik kombinasi perlakuan *blanching* uap panas dengan proporsi tepung tempe-tepung bipang

40 : 20. Adapun data-datanya adalah sebagai berikut :

Kadar Protein	:	28.0605 %
P E R	:	2.2467 %
Kadar Lemak	:	6.1596 %
Kadar Abu	:	2.0991 %
Kadar Serat Kasar	:	2.2369 %
Daya Serap Air	:	524.5333 %
Viskositas	:	1110 cp
Warna (Lovibond)	:	1.03
Densitas Kamba	:	0.4139
Aktivitas Air (<i>A_w</i>)	:	0.2417 %
Penilaian Organoleptik : Warna	:	6.04
Rasa	:	5.80
Tekstur	:	4.36
B a u	:	5.80

6.2. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan dan analisa yang dilakukan, disarankan bahwa perlu adanya penelitian tentang :

1. Komponen-komponen lain yang terkandung dalam produk BMC sehingga memenuhi persyaratan BMC.
2. Kombinasi perlakuan cara *blanching* atau perlakuan lainnya dengan proporsi tepung tempe – tepung bipang yang terbaik dengan rasa yang sangat disukai konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1993. Tempe. *Dalam* Majalah Selera Edisi September 1993. PT. Sarana Vida Widya, Jakarta
- Apriantono, A., Dedi Fardiaz, Ni Luh P., Sedarnawati, Slamet B., 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Astawan, M., 1995. Beras Bermutu, Yang Bagaimana ?. *Dalam* Majalah Femina No. 48/XXIII Tgl. 7-13 Desember 1005. PT. Gaya Favorit Press, Jakarta
- Astuti, M., 1986. Uji Gizi I. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, M. Wootton diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Ilmu Pangan. UI Press, Jakarta
- Koswara, S., 1995. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu. PT. Sinar Harapan, Jakarta
- Kusharyanto dan Agus Budianto, 1995. Upaya Pengembangan Produk Tempe dalam Industri Pangan. *Dalam* Simposium Nasional "Pengembangan Tempe dalam Industri Pangan Modern. Tanggal 15-16 April 1995, Yogyakarta
- Krisnawati, I., 1996. Sejuta Manfaat Tempe. *Dalam* Majalah Selera No. 10/th/XV/Oktober 1996. PT. Sarana Vida Widya, Jakarta
- Manullag. M., E. S. Sunaryo, E. Susanto. 1994. Pengolahan Makanan Bayi : 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 Th. 1994. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Moehji. S., 1992. Ilmu Gizi. Bhratara, Jakarta

- Muchtadi, D., 1994. Gizi untuk Bayi. Air Susu Ibu, Susu Formula dan Makanan Tambahan. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- Muchtadi, T.R., 1989. Petunjuk Praktikum Teknologi Proses Pengolahan Pangan PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor
- Soedarmo, P. dan A.D. Sediaoetama. 1987. Ilmu Gizi. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta
- Sudarmadji, S., Bambang Haryono, dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi I. Liberty, Yogyakarta
- Sudarmanto, 1991. Petunjuk Laboratorium Analisa Bahan Berprotein. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Winarno, FG., 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Penerbit PT. Gramedia, Jakarta
- , 1991. Tempe, Misteri Gizi dai Jawa. Dalam Majalah Femina No. 27/XIX tgl. 11-17 Juli 1991. PT. Gaya Favorit Press, Jakarta
- , 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka, Jakarta
- , 1995. Gizi dan Makanan bagi Bayi dan Anak Sapihan Pengadaan dan Pengolahannya. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta