

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Perbandingan tepung tempe dan bipang jagung memberikan pengaruh yang sangat nyata terhadap kadar protein, nilai PER, nilai viskositas serta uji organoleptik.

Hasil menunjukkan bahwa dari semua perlakuan maka perlakuan A adalah yang terbaik. Adapun perlakuan A atau perlakuan dengan perbandingan 3 : 1 antara tepung tempe dan bipang jagung memiliki kadar protein yang tinggi 26,59%, nilai PER (Protein Efficiency Ratio) yaitu 2,308, dengan nilai viskositas 200cps serta nilai kesukaan terhadap bau dan rasa adalah mendekati netral.

6.2. Saran

Masalah-masalah yang masih ada adalah bau dan rasa yang kurang pada bahan makanan campuran serta rendahnya daya simpan.

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai masalah-masalah ini serta penggunaan bahan makanan campuran ini dalam kehidupan sehari-hari.

VII. DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, M., 1985. Uji Pangan I. PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Buckle, K.A.; R.A.Edwards; G.H.Fleet dan M.Wootton, 1987. Ilmu Pangan. UI-Press, Jakarta
- Ensminger, A.H., 1994a. Food and Nutrition Encyclopedia. Volume 1. CRC Press, Tokyo
- _____, 1994b. Food and Nutrition Encyclopedia. Volume 2. CRC Press. Tokyo
- Gaman, P.M., 1992. Ilmu Pangan. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Harris, R.S. dan E. Karmas. 1989. Nutritional Evaluation of Food. AVI Publishing Co., Connecticut
- Idris, S., 1984. Methods For Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute. Central Experimental Farm, Ottawa
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta
- Manullang, M.; Endang S. dan Eveline S., 1994. Pengolahan Makanan Bayi. Buletin Teknologi dan Industri Pangan V: 48-55
- Pomeranz, Y. dan C. Meloan. 1971. Food Analysis: Theory and Practice. AVI Publishing Company, Inc., Connecticut
- Soedarmo, P.dan Sediaoetama, 1977. Ilmu Gizi. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta
- Soeprapto, H.S., 1993. Bertanam Kacang Hijau. Penerbit Swadaya, Jakarta

- Somaatmadja, S., 1993. **Prosea (Sumber Daya Nabati Asia Tenggara), Kacang-kacangan.** Gramedia, Jakarta
- Sudarmadji, S.; Haryono dan Suhardi, 1984. **Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian.** Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Susanto, T., 1993. **Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian.** Universitas Brawijaya, Malang
- Suwarsono, O. dan Yusti Ismeni. 1988. **Fermentasi Bahan Makanan Tradisional.** PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Suyitno, 1988. **Petunjuk Laboratorium Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan.** PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Unklesbay, N., 1992. **World Food and You.** The Haworth Press, USA
- Winarno, F.G., 1992. **Kimia Pangan dan Gizi.** PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wirakartakusumah, M.A. 1992. **Sifat Fisik Pangan.** PAU Pangan dan Gizi IPB, Bogor