

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Lama fermentasi dalam larutan garam dan konsentrasi gula semut memberikan pengaruh yang nyata terhadap uji rasa, kadar protein, kadar N-terlarut dan kadar abu, serta tidak berpengaruh terhadap uji bau, warna dan kadar garam pada kecap tempe. Dari hasil penelitian juga diketahui tidak adanya interaksi antara lama fermentasi dalam larutan garam dan konsentrasi gula semut terhadap uji rasa, kadar protein, kadar N-terlarut, kadar garam, dan kadar abu kecap tempe.

Kecap tempe dengan kombinasi perlakuan antara lama fermentasi dalam larutan garam 6 minggu dan konsentrasi gula semut 75% memberikan hasil yang paling baik dengan tingkat kesukaan rasa 5,13, tingkat kesukaan bau 5,60, tingkat kesukaan warna 6,00, kadar protein 4,25%, kadar N-terlarut 0,44%, kadar garam 11,92%, dan kadar abu 12,39%.

6.2. Saran

Kecap tempe yang diproses dengan perlakuan waktu fermentasi yang berbeda dan penambahan gula semut

ini masih mempunyai kekurangan antara lain kadar proteinnya masih rendah, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang formula ekstrak daging yang ditambahkan untuk menghasilkan kecap tempe dengan kadar protein yang lebih tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1973. Mutu Dan Cara Uji Kecap. SII 0032 - 73. UDP 664 - 38, Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Blanch, Harvey. W, Stephen Drew, Daniel. I.C, Wang, 1985. Comprehensif Biotechnology, The Prinsiples, Applycation and Regulation of Biotechnology in Industry Agricultural and Medicine, Pergamon Press, Oxford, New York, Sydney, Frankfurt.
- Citro, L. A, 1986. Pembuatan Gula Semut Dari Nira Tebu: Kajian Pengaruh Konsentrasi Ca(OH)_2 Dan Na Metabisulfid. Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- 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.
- Larmond, E, 1984. Methods for Sensory Evaluation of Food. Food Research Institute, Central Experimental Farm, Ottawa.
- Lutony, T.L, 1993. Taman Sumber Pemanis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Milano, P. 1977. Pengaruh Faktor-faktor Tertentu Dalam Proses Pembuatan Kecap Secara Fermentasi. Dalam Proceeding Seminar Pangan III. Balai Penelitian Kimia. Departemen Perindustrian.
- Presscott, Samuel Cate, Cencil Godon Dunn, 1959. Industrial Microbiology Third Edition. MC Graw Hill Book Company Inc.

- Rahayu.K, 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan Dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Rismunandar, 1983. Bertanam Kedelai. Terate, Bandung.
- Sardjono dan Rahayu, E.S, 1987. Industri Kecap, Prospek Dan Permasalahannya. PAU Pangan Dan Gizi.
- Steinkraus, K. H, 1983. Handbook of Indigenous Fermented Food. Vol IX, Marcel Dekker, New York
- Steinkraus, K.H, 1989. Industrialization of Indigenous Fermented Food. Marcel Dekker, New York
- Sudjana, 1989. Desain Dan Analisis Eksperimen. Tarsito, Bandung.
- Sudarmadji, S, Haryono. B, Suhardi, 1984. Prosedur Analisa Untuk Makanan Dan Pertanian. Liberti. Yogyakarta.
- Suprapti, 1984. Seputar Penggunaan Kedelai Dalam Industri. Himpunan Serta Jabaran Materi Siaran Pada Acara "Swakarya", TVRI Sta. Surabaya.
- Suwaryono, Oyon, Yusti Isnein, 1988. Fermentasi Bahan Pangan Tradisional. PAU Pangan Dan Gizi. Yogyakarta.
- Widowati, S. 1989. Pembuatan Kecap Tempe. Dalam Tarik. Yogyakarta.