

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Semakin tinggi suhu pengukusan tempe dan semakin banyak terjadi pengulangan ekstraksi akan meningkatkan kadar protein total, kadar protein terlarut, jumlah endapan, jumlah total padatan terlarut, viskositas dan rendemen.
2. Terdapat interaksi antara suhu pengukusan tempe dan pengulangan ekstraksi terhadap kenampakan dan rasa dari susu tempe.
3. Susu tempe dengan hasil terbaik diperoleh dari perlakuan suhu pengukusan tempe 90°C dan dilakukan ekstraksi sebanyak 1 kali dengan kadar protein total 2,82 %, Protein terlarut 0,62%, endapan 1,89%, total padatan terlarut 12,93%, viskositas 43,58 centipoise dan kesukaan panelis terhadap penampakan agak menyukai (skor 6,27), menyukai rasanya (skor 7,09) dan menyukai aromanya (skor 6,76).

## 5.2. Saran

Masalah yang dihadapi setelah dilakukan penelitian ini adalah, susu tempe yang dihasilkan tidak dapat tahan lama dalam penyimpanan serta diperoleh penampakan dan aroma yang kurang disukai oleh konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka disarankan :

1. Penelitian lebih lanjut agar susu tempe yang dihasilkan lebih tahan lama.
2. Penambahan bahan-bahan tambahan flavour seperti coklat, strawberry dan lain-lain untuk menambah nilai estetis dan citarasa dari susu tempe yang dihasilkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M., 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna, Akademika Pressindo.
- Benson, L., 1951. Plant Classification, Raytheon Education Company, Massachusett, USA.
- Fennema, O.R., 1985. Food Chemistry, second edition, Marcel Dekker, Inc., New York.
- Furia, T.E., 1968 Handbook of Food Additives, second edition, volume I CRC Press, Boston.
- Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahannya Serta Pemanfaatannya, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Kartika, B., 1986. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Larsson, K., 1990. Food Emulsion, second edition, Marcel Dekker, Inc., New York.
- Muchtadi, T.R., 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi, ITB, Bogor.
- Pomeranz, V., 1971. Food Analysis, Theory and Practice. The AVI Publishing Company, Inc., westport, Connecticut.
- Potter, N., 1986. Food Science, Fourth edition, The AVI Publishing Company, Inc., westport, Connecticut.
- Rahayu, K., 1989. Mikrobiologi Pangan. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi. 1985, The Book of Tempeh, second edition, Harper and Row, New York.

- Sudarmadji, S., 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Tranggono, 1989. *Bahan Tambahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi*, UGM, Yogyakarta.
- Widjajaseputra, A.I., 1988. *Manfaat Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Tempe*. FTP. Unika Widya Mandala, Surabaya.
- Winarno, F.G., 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.