

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Penggunaan proporsi tepung tempe dan tepung terigu yang berbeda memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, A_w , daya patah, intensitas warna, kadar gula reduksi, kadar pati dan kadar protein pada produk serta organoleptik yang meliputi warna, rasa dan kerenyahan.
2. Berdasarkan uji organoleptik, warna *stick* tempe yang sangat disukai terdapat pada perlakuan T1 (Tg 90 : Tp 10) tetapi pada perlakuan T2 dapat diterima oleh konsumen dengan tingkat kesukaan yang tidak berbeda dengan T1 berdasarkan uji statistik.
3. Berdasarkan uji organoleptik, kerenyahan *stick* tempe yang disukai terdapat pada perlakuan T2 (Tg 80 : Tp 20) tetapi pada perlakuan T1 (Tg 90 : Tp 10) dan T3 (Tg 70 : Tp 30) dapat diterima oleh konsumen dengan tingkat kesukaan yang tidak berbeda dengan T2 berdasarkan uji statistik.
4. Berdasarkan uji organoleptik, rasa *stick* tempe yang sangat disukai terdapat pada perlakuan T2 (Tg 80 : Tp 20) tetapi pada perlakuan T1 dapat diterima oleh konsumen dengan tingkat kesukaan yang tidak berbeda dengan T1 berdasarkan uji statistik.
5. Berdasarkan uji organoleptik dan nilai gizi protein *stick* tempe maka perlakuan T2 memberikan hasil yang terbaik.

Saran

Perlu dikaji pembuatan tempe secara sempurna sehingga senyawa senyawa saponin yang menimbulkan rasa pahit dapat dihilangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Penerjemah IKAPI. Jakarta Upima, Jakarta
- Charley, H., 1982. *Food Science*. John Wiley and Sons. New York
- Considine, D.M and Glenn D. Considine, 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. A Van Nostrand Reinhold Book. New York
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta
- Fox, P.F., 1982. *Food Proteins*. Applied Science Publishing. London
- Hanafiah, K.A., 1995. *Rancangan Perobaan Teori dan Aplikasi*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Kasmidjo, R.B., 1990. *Tempe, Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahannya Serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta
- Koswara, S., 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai Menjadikan Makanan Bermutu*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta
- Pylar, E.J., 1973. *Baking Science and Technology*, AVI Publ. Co., West Port Connecticut
- Shurtleff, W. dan A. Aoyagi, 1985. *The Book of Tempeh*. Second Edition. Harper and Row, New York
- Steinkraus, K.H., 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker. Inc., New York
- Sudarmadji, S. dan B. Haryono, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi Ketiga. Liberty, Yogyakarta
- Suwarjono, O., 1988. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta

- Watt, B. M., 1989. *Basic Sensory Method for Food Evaluation*. The International Research and Development Centre, Canada
- West, E.S., 1970. *Biochemistry*. 4th edition. The Macmillan Company. London
- Yitrosumarto, S., 1991. *Percobaan Perancangan Analisis dan Interpretasinya*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta