

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Pada lama perebusan dan konsentrasi garam yang berbeda memberikan pengaruh nyata terhadap kadar nitrogen total, nitrogen terlarut, nitrogen amino. Interaksi antara lama perebusan dan konsentrasi garam berpengaruh terhadap kadar nitrogen total, nitrogen terlarut dan nitrogen amino kecap.
2. Dari hasil pengamatan ternyata kecap asin kedelai yang paling baik diperoleh dengan perlakuan lama perebusan 30 menit dan konsentrasi garam 24%, mempunyai kadar nitrogen total 1,00%, nitrogen terlarut 0,82%, nitrogen amino 0,008%, kadar garam 19,95%, uji kesukaan warna 7,43 dan kesukaan bau 5,57.

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian mengenai perlakuan lama perebusan kurang dari 30 menit apakah juga akan menghasilkan kecap sebaik seperti lama perebusan 30 menit.

DAFTAR PUSTAKA

- ✓ Anonimous, 1991. Kecap. Departemen perindustrian, Jakarta.
- , 1989. Petunjuk Praktikum I Pembuatan Ragi kecap, Ragi Roti, Tape dan Asinan (Saurkraut). Kursus singkat Fermentasi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- , 1987. Biopres Dalam Industri Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- , 1986. Lanjuran Seminar Keamanan Pangan Dalam Pengolahan dan Penyajian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- ✓ Blanch, H.W., 1985. Comprehensive Biotechnology the Principles Application and Regulation of Biotechnology in Industri Agricultural and Medicine, volume III, Pergamon Press, New York.
- Desrosier, N.W., 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta
- ✓ Kartika, 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- ✓ Kasmidjo, R.B., 1990. Tempe. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- ✓ Koswara, S., 1992. Teknologi Pengolahan Kedelai. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- ✓ Mulyokusumo, S.E., 1984. Kecap Tarate, Bandung.
- ✓ Murni, 1992. Peningkatan Kadar Protein Kecap Dalam Proses Fermentasi. Departemen Perindustrian, Badan Balai Penelitian dan Pengembangan Industri, Surabaya.
- ✓ Rachman, A., 1989. Pengantar Teknologi Fermentasi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- ✓ Rismunandar, 1983. Bertanam Kedelai. Tarate, Bandung.
- ✓ Setiadji, 1990. Kajian Kimiawi Pangan II. Tiara Wacana, Yogyakarta.

- Soedarmo, P., 1987. Ilmu Gizi. Dian Rakyat, Jakarta.
- Somaatmadja, S., 1985. Kedele. PT Soeroengan, Jakarta
- Sudarmadji, S., 1984. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Liberty, Yogyakarta.
- Suhardjo, 1985. Pangan Gizi dan Pertanian. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Suliantari dan Winiati, P.R., 1990. Teknologi Fermentasi Umbi-Umbian dan Biji-Bijian. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian, Bogor.
- Suwaryono, 1988. Fermentasi Bahan Pangan Tradisional, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Steinkraus, K.H., 1983. Handbook of Indegenous Fermented Food. Volume IX. Mercel Dekker, Inc, New York, USA.
- Winarno, F.G., 1989. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia, Jakarta.
- , 1982. Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia, Jakarta.